

**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**

**FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA**

**DEPARTAMENTO DE HISTORIA DE AMÉRICA II**



**TESIS DOCTORAL**

**Simbolismo ritual entre los aymaras: mesas y yatiris**

MEMORIA PARA OPTAR AL GRADO DE DOCTOR

PRESENTADA POR

Gerardo Fernández Juárez

DIRIGIDA POR

Manuel Gutiérrez Estévez

**Madrid, 2002**

ISBN: 978-84-8466-039-2

© Gerardo Fernández Juárez, 1992

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID  
( FACULTAD DE GEOGRAFIA E HISTORIA )  
Departamento de Historia de América II.

SIMBOLISMO RITUAL ENTRE LOS AYMARAS: MESAS Y YATIRIS

Gerardo Fernández Juárez.

Tesis Doctoral dirigida por :

Dr. Don Manuel Gutiérrez Estévez.



## AGRADECIMIENTO

Esta página ,sin duda resulta para mí particularmente complicada de escribir por cuanto han sido múltiples los apoyos desinteresados que he tenido a lo largo del estudio.En este sentido ,quiero agradecer en primer lugar a los auténticos protagonistas del trabajo ,a los comuneros de Toque Ajllata Alta, Sotalaya y Cajiata ; a los yatiris de Faro Murillo en El Alto de La Paz .A ellos debo lo "que sé" ,aceptando por completo la responsabilidad de los errores de interpretación en que haya podido incurrir.

Quiero dejar constancia de mi agradecimiento al profesor D.Manuel Gutiérrez Estévez,director del proyecto de investigación por su apoyo, asesoramiento y preocupación constantes en el desarrollo completo del trabajo;sin sus aportes teóricos y su paciente predisposición a la corrección de los múltiples borradores que el estudio iba deparando ,difícilmente hubiera podido éste ser concluido.

Al profesor Eduardo Valverde del Instituto Boliviano Americano quien me aproximó con gran dedicación y entrega a los fundamentos básicos del idioma aymara.A Xavier Albó quien supo siempre hacerme un hueco en su agenda repleta de compromisos para asesorarme bibliográficamente y recomendarme los primeros pasos en el desarrollo del trabajo. Quisiera agradecer la amabilidad del personal del Museo de Etnografía y Folklore de La Paz,en especial a Roberto Fernández así como a su director, Luis Oporto por el interés que mostraron en todo momento en el desarrollo del proyecto.Igualmente a Hans Van den Berg ,director de la Biblioteca Etnológica de Cochabamba quien puso a mi disposición los fondos bibliográficos existentes así como al personal de la Universidad Católica Boliviana de Cochabamba,en especial a Jhonny Mercado por su confianza y corrección.A Manuel María Marzal y Jan Szeminski por sus apreciaciones sobre el proyecto .

Quiero agradecer encarecidamente al personal de Radio San Gabriel , especialmente a Carlos Mamani,Elías Codori ,Víctor Mita y Julio Mita ,mis primeros conocidos aymaras ,quienes me pusieron en contacto con la vida austera del residente alteño.El contacto de Radio San Gabriel no hubiera sido posible sin la generosidad y aprecio de Domingo Alcalde Estébanez por aquel entonces experto en cooperación en el área educativa del Instituto de Cooperación Iberoamericana en La Paz.Rafael Redondo ,Javier y M<sup>a</sup> Jesús Lerin cooperantes del I.C.I quienes siguieron de cerca el desarrollo de mi trabajo ayudándome en todo tipo de circunstancias.Al personal de la Embajada de España en La Paz,deseo expresar un agradecimiento profundo, especialmente al entonces Canciller y viajero incansable , Antonio Casanuevas Muñoz así como a su mujer Isabel Martín quienes me brindaron todo tipo de apoyo durante mi estancia en La Paz haciéndome sentir siempre en familia.

El Primer Secretario D. Juan José Herrera de la Muela solventó las trabas burocráticas relativas a mi estancia en La Paz por lo que quiero expresarle mi agradecimiento.

Quiero dejar constancia de mi gratitud a los miembros del Seminario de Estudios de Antropología Iberoamericana del Centro de Estudios de América Latina (CEDEAL), en cuyo foro expuse en diversas ocasiones los primeros bocetos del proyecto ; los debates y apreciaciones resultantes permitieron acotar de una forma más precisa el marco teórico y las líneas prioritarias de investigación en el desarrollo del trabajo de campo.

Por otra parte quiero agradecer a mis compañeros de promoción por el entusiasmo vertido a lo largo de la especialidad ; América estaba siempre presente en nuestros sueños y aspiraciones. Deseo agradecer tantos buenos momentos que están impresos en mi recuerdo cuando la posibilidad de pisar los Andes era todavía una quimera a Máluz , Eva María , Lourdes , Luis , Yolanda, Lola , Milagros y Jose Antonio. De manera especial a Luisa Abad y su familia quienes fueron un apoyo permanente durante mi estancia madrileña.

No hubiera conseguido efectuar el proyecto sin el cariño, comprensión y permanente desvelo de Esther, mi novia, quien ha sufrido los sinsabores del trabajo de campo apoyándome en todo momento hasta la finalización del proyecto. Igualmente a sus padres, Carlota y Pablo, quienes me han ayudado de forma completa como si fuera un hijo, más que futuro yerno. A mi familia por las incomodidades y preocupaciones que he podido causarles así como a Carlos Caravantes y Lola por su respaldo y ánimo constantes en tierras bolivianas.

Nada hubiera podido hacer de no ser por la consecución de una beca de Formación de Personal Investigador del Ministerio de Educación y Ciencia, auspiciada por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, cuya dirección se mostró especialmente comprensiva con las necesidades de tiempo que precisaba el correcto desarrollo del trabajo de campo.

Finalmente, a Modesto Capcha, Carmelo Condori, Pedro Chura, Marta Huarachi, Leonor Saico, Severino Vila y tantos otros participantes en el proyecto cuyos testimonios configuran el núcleo de la investigación; gracias por darme la oportunidad de aprender de vosotros y compartir momentos absolutamente inolvidables.

A mi hermano Manuel Angel y a mis padres, Gerardo y Josefina.

## INDICE.

INTRODUCCION.....	9
I-LOS RITUALES AYMARAS.....	28
I. El ciclo vital:.....	28
II.Las ceremonias del año.....	72
II-LAS COMIDAS Y SUS CLASES.....	111
I.La comida campesina ordinaria.....	111
II.La comida festiva campesina.....	121
III.La comida ritual campesina.....	129
IV.La Eucaristía campesina.....	131
V.La comida urbana ordinaria.....	132
VI.La comida festiva urbana.....	135
VII.La comida ritual urbana.....	136
VIII.La Eucaristía urbana.....	139
III-COMENSALES Y ANFITRIONES.....	144
I.Comensales.....	144
II.Los "anfitriones".....	172
IV-LAS MESAS RITUALES.....	219
I.Ingredientes.....	219
II.Las mesas campesinas.....	227
III.Las mesas urbanas.....	233
V-LA ETNOGRAFIA DE LAS MESAS.....	240
I.Las mesas campesinas.....	240
II.Las mesas urbanas.....	276
VI-LA SIMBOLOGIA DEL GUSTO.....	324

VII-LA EXPRESION DE LAS AFLICCIONES.....	339
I.Aflicciones campo-ciudad.....	339
II.Las formas sensíbles de las aflicciones.....	345
III.Las aflicciones complejas.....	361
VIII-MESA,MISA;DE LA OFRENDA AL SACRIFICIO.....	368
I.Mesa y misa.....	373
II.El vocabulario del sacrificio.....	375
III.La sintaxis del sacrificio.....	379
APENDICE:LAS MESAS KALLAWAYAS.....	397
I.Los kallawayas.....	397
II.Etnografía de las mesas kallawayas.....	402
III.Las mesas kallawayas y las mesas aymaras.....	468
GLOSARIO.....	474
BIBLIOGRAFIA.....	490

## INTRODUCCION

## INTRODUCCION:

"Salieron muchos predicadores luego de los yndios ,que predicaban así en las punas como en las poblaciones;andavan predicando esta resurrección de las guacas, diciendo que ya las guacas andavan por el aire secas y muertas de hambre porque los yndios no les sacrificavan ya,ni derramavan chicha..." (Molina,1989:130)

"Así mandó que se le ofrendara comida (pero Macahuisa) le dijo:"yo no suelo comer de estas cosas" y le pidió que le trajera mullo.Al recibirle inmediatamente lo comió haciéndolo crujir".(Huarochirí,1598/1987:347)

Modesto Capcha repasaba en su cuartito los distintos ingredientes para la ofrenda.Sus compromisos en la ciudad de La Paz le habían retrasado en las faenas de la siembra de papa hasta las postrimerías del mes de diciembre.Los augurios para el presente año no eran nada halagüeños;la lluvia se había presentado puntualmente en Todos Santos, pero luego desapareció por completo dejando el altiplano sumido en una polvorienta somnolencia.

A mediados de diciembre,El Alto de La Paz se sobrecogió por la fiereza de una tormenta vespertina;la ciudad contemplaba ensimismada los oscuros nubarrones ciñendo el talle áspero de la cordillera a la vez que lanzaban contra ella violentos latigazos eléctricos .El amor y el odio condensados en la escena parecían rememorar el argumento esencial de un relato antiguo.

Modesto aprovechó la circunstancia para viajar a su comunidad en las orillas del Lago Titicaca y atender un terreno, roturado con anterioridad varias veces,para sembrarlo de papas.El agua caída había reblandecido la tierra por lo que el trabajo de la yunta se veía facilitado en gran medida.Las vacas utilizadas en el tiro de la yunta obedecían las inflexiones violentas de voz que Modesto Capcha utilizaba para conducir las a lo largo del surco. Detrás de Modesto,en perfecta sincronía,su mujer y las niñas colocaban las papas utilizadas como semilla y el abono correspondiente en el interior del surco antes de que,a la vuelta de la yunta,el surco fuera nuevamente tapado.El terreno parecía recién peinado.Antes de tomar el "tesito" de la tarde el trabajo estaba concluido.

El día transcurrió sin pausa hasta perderse el sol en la orilla opuesta del lago produciendo en su fuga una gran mancha multicolor en el cielo, mientras el Titicaca se iba paulatinamente oscureciendo. Una vez que el sol titubea sobre el horizonte, el viento se enseñoorea de estos lares.

"*Thaya wayra*" (viento frío) comenta Modesto al tiempo que se ciñe su *ch'ullu* multicolor; se frota las manos ruidosamente para ahuyentar la incómoda adherencia del frío al tiempo que sitúa una vela a la cabecera del catre. El haz tembloroso de la vela, a capricho del viento, apenas permite distinguir nuestras sombras del resto de confusos volúmenes que nos rodean en el interior del cuarto. Modesto analiza los paquetitos que contienen los ingredientes precisos en la elaboración de una *mesa a ispälla mama*, personaje encargado de la multiplicación de los productos.

Sentado sobre la estera de paja que sirve de colchón, despliega un conjunto de lanas teñidas de diversos colores configurando un anillo que coloca sobre un papel blanco rectangular.

"*Ispälla Mamaru, mama ispälla, ch'uqi paparu. kunturmamani, patiwus, sitiwus, ukhamaraki... hasta tira wirjin, ispälla mama...*"

Apenas articula sonido alguno mientras reza. Sus palabras se confunden con el ulular del viento sobre la casa golpeando el techo de calamina. Dispone varios *k'intus* de coca alrededor de la ofrenda, después de convidar a los distintos *achachila* de la cordillera, así como al espíritu protector de la casa y a la propia *ispälla mama*. Las solicitudes se repiten al incorporar grasa de llama, *llamp'u*, sobre el plato de la ofrenda en sentido contrario a las agujas del reloj. Cada nódulo de grasa se ofrece en una dirección concreta y a un destinatario preciso. Posteriormente incorpora a la ofrenda un conjunto cromático de dulces y figuras mezcladas con formas de galleta y una nuez; este grupo de elementos dulces recibe la denominación de *muxsa mesa* (mesa dulce) y es distribuida sobre la superficie del plato. Recoge un rectángulo azucarado de la dulce mesa y me lo muestra complacido; en su superficie aparece representada la imagen difusa de una flor. "Así va a florecer (el terreno)", comenta. Abre una nuez que ha aparecido junto a los dulces vaciando su carne y colocando alcohol en la cáscara, depositándola de nuevo en la ofrenda. Un conjunto de miniaturas de plomo denominadas *chiwchi* junto a semillas de *wayruru* y papelillos brillantes se acomodan en el plato; a continuación *quri t'ant'a, qullqi t'ant'a* (pan de oro, pan de plata. Finas láminas de papel brillante) en el centro de la ofrenda. Modesto Capcha adopta una actitud oferente para colocar el incienso, mientras continúa rezando con gran recogimiento sobre la ofrenda. Extiende un vellón de lana de color sobre la superficie completa de la mesa como si de una tapadera se tratase. Finalmente envuelve la ofrenda en el papel blanco que le sirvió de base. Antes de cerrar la ofrenda por completo, deposita un puñado de hojas de coca sobre la superficie interna de la mesa.

"Kunturmamani, uywiri tira wirjina, patiwus, sitiwus, manq'asim ispälla mama". (El espíritu protector de la casa, el espíritu protector de los gandos y los cultivos tierra virgen, patios, sitios, ispälla mama come).

Salimos al exterior de la casa, hacia el centro del terreno recién sembrado para quemar la ofrenda y conseguir, de esta forma, que la *mesa* llegue a todos los seres considerados en el plato. El viento juega con nosotros como si de muñecos se tratase; los ponchos se mecen a su voluntad dificultando por completo nuestros movimientos. "¡Thaya wayra!", repite una y otra vez Modesto Capcha gimoteando. Nos arrodillamos en el centro de la *chacra* (terreno de cultivo). Introduce su dedo índice en la botella de alcohol que hemos traído y comienza por asperjar el líquido en distintas direcciones; sopla sobre la embocadura del recipiente produciendo un sonido peculiar, a la vez que marca la dirección del convite con el dedo índice de su mano derecha. Asperja algunas gotas de alcohol sobre la ofrenda y sobre la tierra. Después de convidar a los distintos seres comprometidos en la ofrenda, Modesto se sirve un buen trago de alcohol y me recomienda que haga lo mismo. El alcohol puro quema mi garganta y contengo, a duras penas, una tos irreverente; sin embargo el trago reconforta, en parte, el frío intenso que nuestros pesados ropajes no consiguen mitigar. Modesto Capcha me solicita el *ch'ullu*. Le miro con cierta extrañeza y no sin pesar se lo entrego al tiempo que noto el aguzado filo del viento ensañándose con mis recién descubiertas orejas. Entrelaza mi *ch'ullu* con el suyo para dibujar varios círculos por encima de la ofrenda, reclamando la presencia de la *ispälla*, "*ispälla mama, jutam, jutam...*" (mama *ispälla*, ven, ven...). Modesto efectúa una nueva libación sobre la *mesa*, *ch'alla*, con alcohol y enciende la ofrenda con gran dificultad por causa del viento que parece ensañarse con el preparado. Vuelve Modesto a convidar a los distintos *achachila* y seres a los que compete la ofrenda, sirviéndonos a continuación otro poderoso trago. La *mesa* se quema mostrando una llamarada vivaz sacudida bruscamente por el viento. Modesto vuelve a *ch'allar* sobre la *mesa* y dejamos que la ofrenda "pase" por sí misma. Regresamos a la casa sin volver la vista atrás. Mientras caminamos, Modesto me indica que *ispälla mama* puede estar sirviéndose la ofrenda y no está bien mirar al que está comiendo.

#### El Punto de partida.-

Los textos que he presentado como encabezamiento de este trabajo procedentes, los dos primeros, de las narraciones recopiladas por los cronistas del mundo andino y el tercero, de mi propia libreta de campo, pretenden resaltar el matiz "depredador" que hombres y dioses presentan como vínculo pertinente en el establecimiento de sus relaciones mutuas. Unos y otros quieren comida y la degustan con fruición; son consumados "comedores".



Por un lado, los dioses andinos otorgan, con la creación del mundo, la comida que los hombres precisan para su subsistencia física; por el otro, los hombres satisfacen mediante ofrendas diversas el apetito voraz mostrado por aquellos. El hambre de unos y otros derivado de un mutuo malentendido durante la génesis del mundo, fundamenta y estrecha un vínculo respectivo de complicidad expresado a través de la cocina y sus normas culinarias (1). Hombres y dioses modelan los principios básicos de su relación en la medida que definen con claridad las distintas maneras pertinentes en saciar sus respectivos apetitos. Hombres y dioses se vulneran, tientan y manipulan, creándose a sí mismos, comiendo.

De esta historia de comedores voy a tratar a lo largo de la presente investigación, analizando las peculiaridades de un tipo de ofrenda denominada *mesa* de gran versatilidad en el altiplano aymara.

Mi interés por las *mesas* aymaras se fue concretando a medida que me iba introduciendo en el universo simbólico característico de esta cultura. En principio buscaba trazar el perfil más apropiado de un especialista ritual aymara, diestro en la lectura de hojas de coca, sobre el que había encontrado escasas referencias en la bibliografía; me estoy refiriendo al *yatiri*, cuyos caracteres fundamentales tendré ocasión de presentar en este trabajo. Lo cierto es que, a medida que mi relación se estrechaba con ellos, la *mesa* iba concentrando mi atención en forma gradual y creciente. La facultad que la ofrenda posee de canalizar la relación que los aymaras mantienen con sus seres tutelares terminó por decidir el sentido de mi trabajo, por cuanto estoy convencido de que un análisis pormenorizado de este tipo de ofrenda permitirá, entre otras cosas, comprender mejor los caracteres y naturaleza de la religiosidad aymara contemporánea. Podemos definir, en síntesis, la *mesa* como un tipo de ofrenda constituida por una serie de ingredientes que se articulan entre sí configurando un plato de comida. Esta "comida" es la pertinente para los seres tutelares comprometidos en la preservación de la identidad y subsistencia del aymara.

Sin embargo, la *mesa* aymara no es solamente un plato de comida ritual; no es sólo una ofrenda. Espero demostrar a lo largo de esta investigación que la *mesa* contiene elementos formales de significación que posibilitan su uso como signo cultural de gran capacidad reflexiva, en los distintos ámbitos aymaras contemporáneos.

---

1.-Existen diversas referencias bibliográficas que aluden a la imperfecta creación del mundo andino como consecuencia de un equívoco manifiesto entre dios y los hombres, por la actuación de los intermediarios, (animales, pájaros) encargados de transmitir a los humanos los mandatos divinos (Paredes, 1986:34-36; Ochoa, 1977d:10-13; Morote, 1988:101-109; Ortiz, 1982:121-128; Tomoeda, 1980:288-294).

Su carácter de "comida" explícita es aprovechado para mostrar implícitamente "otras cosas", utilizando las reglas culinarias precisas en su conformación. La *mesa* se asemeja, de esta forma, a la tradición expresada en los mitos e incluso a los propios textiles, en relación con formas plásticas capaces de contener y plasmar ciertas categorías de pensamiento pertinentes hoy en los Andes.

**El estado de la cuestión.-** Algunos cronistas del mundo andino recogen en sus escritos costumbres relacionadas con el ofrecimiento de objetos y enseres de distinta naturaleza, a ídolos y lugares de consideración sagrada. Cieza de León (1553), Polo de Ondegardo (1585), el jesuita anónimo (1594), Murúa (1611), Bertonio (1612), Guamán Poma (1615), Cobo (1653), entre otros varios, presentan un conjunto de prácticas rituales de gran vigencia en los Andes poco tiempo después de concluida la conquista del Imperio Inca. Incluyen el ofrecimiento de coca, *mullu* (conchas molidas), sebo de animales (especialmente de llama), fetos de auquénidos, ropas, tejidos, figuras de oro y plata y alimentos preparados. Parte de estas costumbres se perdieron con el hundimiento del Imperio; sin embargo, la religiosidad popular permaneció como lo atestiguan los escritos de extirpadores de idolatrías como Avila (1598), y Arriaga (1622) que testimonian la pervivencia de una tradición popular firmemente arraigada en los Andes con respecto a la costumbre de "ofrecer comida" a los seres sobrenaturales.

El hambre de estos dioses antiguos, no se ha mitigado en la actualidad, como muestran los diferentes informes etnográficos relacionados con el ofrecimiento de "pagos", "despachos" y *mesas*, tanto en el ámbito aymara como en el quechua serrano; circunstancia que otorga a la costumbre del pago, un rango "andino", extendido por toda la región y estable en el tiempo.

A finales del siglo pasado Forbes (1870) y principios del presente Bandelier, (1916:204), Paredes, (1976:48), Metraux (1934:87) y La Barre (1948:22) señalan diversas curiosidades, costumbres y creencias entre los aymaras indicando la pervivencia de ciertos sacrificios y ofrendas, si bien, sin considerar la existencia de un factor de integración respectiva entre los elementos ofrecidos. Tschopik, (1968:253-256), utiliza el término *mesa* para referirse a una gama de recursos rituales en Chucuito (Perú) que el autor atribuye a la desmedida ansiedad de los aymaras del lago Titicaca por superar cualquier situación adversa, tesis que ya ha sido suficientemente rebatida. La estructura aparente de las ofrendas que describe en Chucuito difiere sensiblemente del tipo de *mesa* "alimenticia" que voy a analizar (Tschopik, 1968:277-352). Oblitas Poblete (1978) realiza una primera síntesis sugestiva sobre los médicos *kallawaya* y sus tradiciones, tras la imprecisa obra de Otero (1951). Entre sus prácticas terapéuticas y costumbres, Oblitas (1978:251) menciona la *mesa* como forma de "convite a sus dioses".

Dalle (1969:139-154) realiza una descripción sumaria de un despacho en la Sierra Sur del Perú insistiendo en la compatibilidad cristiana del ofrecimiento, e incluso mostrando un paralelismo aproximado entre el sacrificio de la misa católica y la *mesa* andina. Valda (1972), publica una recopilación de costumbres de los aymara en la ciudad de La Paz mostrando la persistencia de la *mesa* en el núcleo urbano (Valda, 1972:33). Monast (1972) dedica un capítulo en su extenso libro sobre los aymaras a los sacrificios sangrientos y otras prácticas diversas; sin embargo, nada indica sobre la *mesa*, lo cual no deja de sorprenderme, a pesar de la intención eminentemente pastoral que orienta el desarrollo de su trabajo. En la región de Puno (Perú), junto al lago Titicaca, el clásico estudio de Frisancho Pineda (1971) que alude a la medicina y terapias indígenas. Los hermanos Buechler (1971:93) mencionan a las *mesas* como pago a los espíritus de los cerros en la comunidad de Compi, también a orillas del lago sagrado. Marzal (1971b:116-128) analiza el pago a la tierra desde una perspectiva pastoral entre los catequistas de Juli. En 1972, Louis Girault obtiene su título de Doctor en Etnología merced a una extensa investigación sobre rituales populares en los Andes. La obra de Girault recoge numerosos datos enciclopédicos respecto a las *mesas* y su composición, con aportes de relieve en los campos de Etnohistoria y Etnobotánica. Constituye una obra de consulta obligada, si bien, su trabajo resulta básicamente descriptivo y utilitarista respecto a la finalidad de las ofrendas. Presenta numerosos datos característicos del área *kallawayá* (Girault, 1988:156-302). Hackman (1975:84) efectúa varias campañas de campo en Chinchera a resultas de las cuales escribe su tesis que publica el Instituto Indigenista Interamericano en 1975. Chinchera se localiza próximo a Chucuito y el autor utiliza la obra de Tschopik como "plantilla" orientadora de su investigación. Urbano (1976:121-150) analiza el lenguaje y el gesto ritual en los andes del Sur del Perú, comparando entre sí los datos obtenidos de distintos informantes en los alrededores de Cusco. Mayorga, Palacios y Samaniego realizan otro aporte del despacho entre los aymaras relacionando espacio y tiempo en la disposición de la ofrenda (Mayorga, et al, 1976:225-242). Por su parte, Xavier Albó, especialista contrastado en el estudio del mundo aymara presenta anotaciones diversas sobre *mesas* en su fichero inédito (Albó, 1971-1974), en algunas de sus publicaciones relacionadas con fiestas andinas (Albó, 1976: 153), así como en relación con el proceso de acomodo simbólico efectuado por los residentes aymaras en la ciudad de La Paz (Albó, et al, 1983:77). Mariscotti (1978a:103) en su trabajo sobre *pachamama* analiza los caracteres de los tipos de ofrenda hechos a la tierra en el espacio andino. Bastien tiene publicados una serie de trabajos sobre Etnofisiología andina, destacando el dedicado a la montaña como metáfora del cuerpo en la comunidad de Kaata (Bastien, 1978a:65). Cummings (1980) realiza su Tesis Doctoral sobre las *mesas* quechuas cochabambinas, cuya síntesis presenta en una reseña sobre la medicina mágica en los valles cochabambinos (Cummings, s/f).

Carter y Mamani efectuaron una excelente monografía sobre la comunidad aymara de Irpa Chico en el altiplano de Viacha próximo a la ciudad de La Paz; el capítulo relacionado con las costumbres religiosas de los lugareños contiene una breve clasificación tipológica de mesas en relación con los ingredientes utilizados en cada una de ellas (Carter-Mamani, 1982:296). Estos mismos autores publican poco después un libro en relación con el uso tradicional de la hoja de coca recogiendo detallada información sobre el carácter cultural de la hoja así como su necesaria utilización en las normas de cortesía tanto de aymaras como de quechuas y su imprescindible presencia en las prácticas medicinales y religiosas formando parte de ofrendas complejas (Carter-Mamani, 1986 :427-432).

Hans van den Berg presenta una magnífica recolección bibliográfica sobre aymaras, urus, chipayas y kallawayas que alcanza cinco extensos volúmenes (Berg, 1980, 1984, 1988). Berg, ha escrito numerosos artículos sobre aspectos relacionados con ritos agrícolas y nociones relativas al calendario aymara. En su Diccionario Religioso Aymara presenta una escueta definición sobre la *mesa*, aunque prefiere utilizar el término alternativo de "misa":

"Misa es la palabra más común para la ofrenda compleja, es decir para la ofrenda con varios o muchos ingredientes. Es una hoja de papel, sobre la cual se colocan, según la intención de la ofrenda, una cierta cantidad de elementos vegetales, animales, minerales, alimenticios y diversos. Estos ingredientes constituyen dones olfatorios, alimenticios o especiales para los seres sobrenaturales y simbolizan un determinado deseo (protección, suerte, amor, maleficio, etc)..."(Berg, 1985:123)

Su Tesis Doctoral, publicada en el año 1989 trata sobre los diversos ritos aymaras relacionados con la productividad agrícola y algunas reflexiones sobre la relación y el acomodo efectuado a través del contacto entre la religión cristiana y la tradición religiosa aymara para terminar con ciertas recomendaciones pastorales (Berg, 1989b). Contreras (1985:123-171) ofrece una visión extensa sobre la religiosidad popular en Chinchero (Perú) analizando el carácter de sus especialistas rituales, así como de las ofrendas empleadas. El padre Aguiló realiza una recopilación tipológica de enfermedades étnicas y su tratamiento específico, cuya terapia incluye con frecuencia ofrendas de *mesa* (Aguiló, 1985:87). En 1985, el Centro de Estudios Andinos "Bartolomé de las Casas" de Cusco (Perú) reedita la obra del padre Jorge Lira precursor de los estudios sobre medicina tradicional andina en cuyo campo las ofrendas desempeñan, de nuevo, un papel relevante (Lira, 1985:XIV). Martínez (1987) realiza el análisis semiótico de una ofrenda de *mesa* en Sucre (Bolivia) cuyas conclusiones necesitan, a mi entender, de mayor aporte etnográfico.

Ina Rösing ofrece una importante recopilación de rituales del área *kallawaya* efectuados con *mesas*, si bien, su análisis insiste especialmente en el componente "psicoterapéutico" tanto de la ofrenda como del drama ceremonial que se reproduce (Rösing, 1988a, 1990b, 1991). Valderrama y Escalante (1988) resaltan el papel protagonista de la ofrenda compleja en relación con rituales hidráulicos en el valle del Colca peruano, aspecto que relaciona el ritual con la ecología del medio como recoge en otro estudio característico Billie Jean Isbell (1978) .

Respecto a los usos y costumbres rituales de los pastores de puna y sus atados ceremoniales destacan los trabajos de Flores (1977:211-237), Aranguren, (1975:103-132), Nachtigall, (1975:133-140), los hermanos Gow (1975:146-150 y Zorn, (1987:489-522) entre otros.

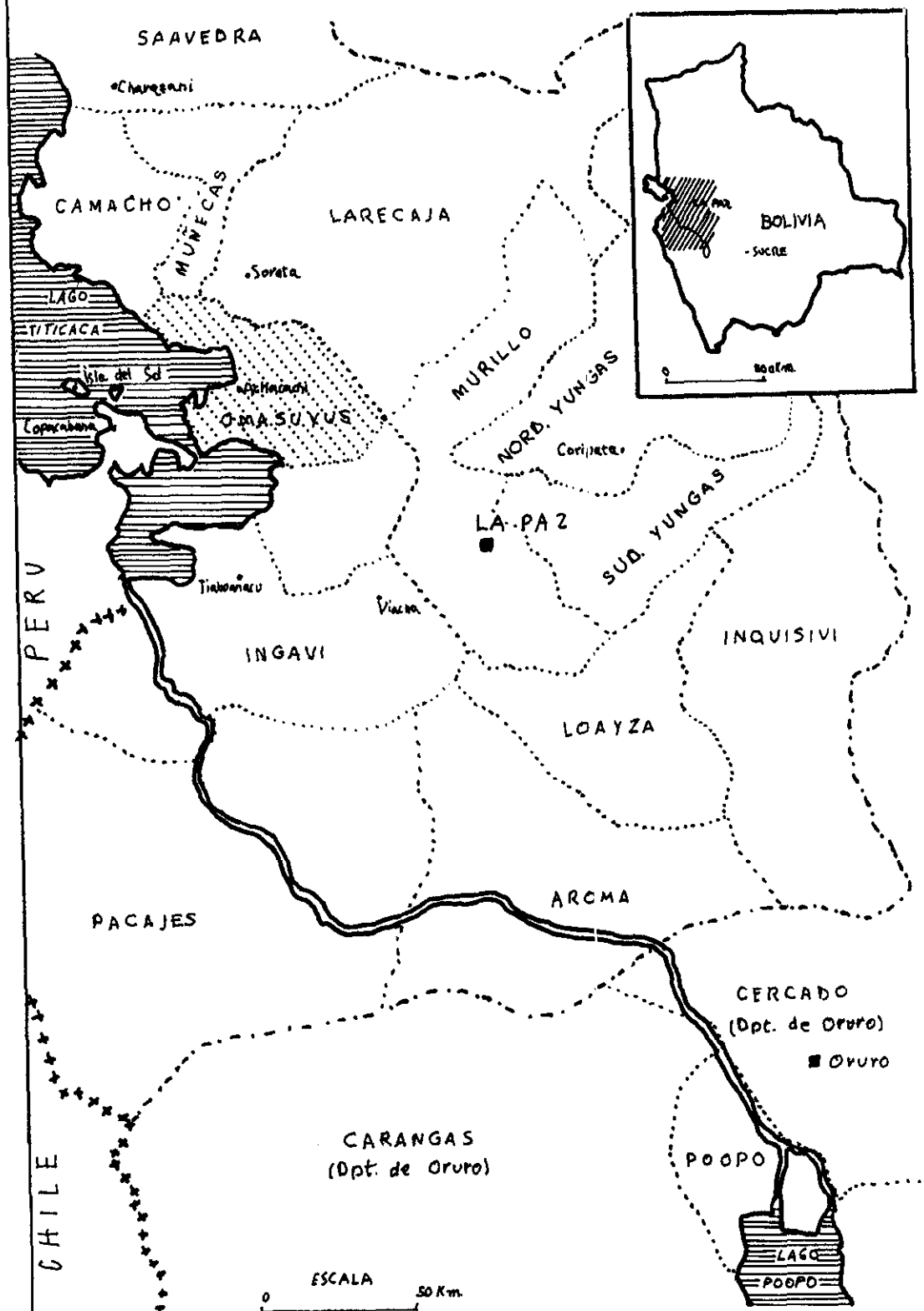
Otros autores como Sharon y Polia Meconi han estudiado las *mesas* utilizadas por los curanderos de la Costa Norte del Perú así como en el sector de las lagunas Huaringas; en estos casos la *mesa* aparece como un objeto de poder y disuasión y no como don alimenticio, por lo que cabe suponer que responde a otra tradición distinta de la *mesa* aymara (Sharon, 1980; Polia Meconi, 1988b).

Esta breve sinópsis bibliográfica por los trabajos de mayor calidad sobre ofrendas en el área aymara así como algunos representativos del "despacho" quechua serrano, muestran la vigencia e importancia de la *mesa* como objeto ceremonial relacionado con la medicina y la religiosidad popular, en las sociedades andinas. Religión y medicina tradicional, presentan importantes imbricaciones en la concepción de quechuas y aymaras. Estos aportes descriptivos dicen pocas cosas en relación con el apetito de los seres sobrenaturales y mucho menos respecto a la ofrenda como comida apropiada para su satisfacción. Esta circunstancia otorga a la *mesa* aymara un carácter específico sumamente atractivo en la canalización de las relaciones pertinentes entre las gentes aymaras y sus seres tutelares.

#### La investigación.-

"Palcoco, Patamanta, Batallas, Huarina, Achacachi, Achacachi; ¡ya sale, ya sale, hay asientos, hay asientos! Pase, doñita, ahisito va a recorrer ¿ya?, hay campo pues...., vasío siempre está, recórrase, pero doña...".

Jamás podré olvidar aquella lucha enfebrecida del "ayudante" por acomodar a los pasajeros en el interior de los colectivos que parten hacia el lago Titicaca. Aquellas desvencijadas, pero sólidas "movilidades", repletas de gente, constituyen un serio desafío a la mecánica y a las leyes que rigen la capacidad espacial.



Provincia Omasuyos y colindantes.  
Fuente: D'harcourt, D'harcourt, 1959:7.

Nunca terminan por llenarse lo suficiente, "hay asiento, hay asiento, apure, apure ...", vocifera el "ayudante" mientras el pasajero asciende al vehículo acomodando lo mejor posible su equipaje en el interior. Algunas mujeres, cargadas con innumerables bolsas y awayos no dudan en sentarse en el pasillo central mientras consuelan los sudores de su criatura, cargada a la espalda, con una breve lactancia, completamente "sordas" a las recomendaciones del muchacho empecinado en la "milagrosa" ubicación espacial de los pasajeros.

Los datos derivados del trabajo de campo fueron recogidos en tres campañas sucesivas efectuadas en varias comunidades ribereñas del lago Titicaca, así como en zonas marginales de la ciudad de La Paz y en El Alto, circunstancia que permite contrastar la importancia y caracteres de la *mesa* campesina frente a los propios de la ofrenda "urbana". Pasé varias temporadas en las comunidades de Sotalaya, Cajlata, Camata y Morocollo sobre la carretera que une Achacachi, capital provincial de Omasuyos en el Departamento de La Paz, con el pueblito de Ancoraimes. Igualmente recorrí la otra ribera del lago, desde Achacachi hasta Santiago de Huata, permaneciendo por espacio de varios meses en el Cantón de Ajllata, concretamente en la comunidad de Toque Ajllata Alta con esporádicas visitas a las comunidades vecinas.

Sotalaya es ...viento. A partir de las seis de la tarde, sopla desde la Cordillera Real un viento frío, penetrante que dificulta cualquier tipo de desplazamiento. El lago, generalmente tranquilo, pierde su habitual serenidad para encrespase en un frenético oleaje que no pocas veces termina hundiendo los botes de madera que han sustituido, en este sector, a las tradicionales embarcaciones de *totoras*. Sotalaya está unida a mi recuerdo en la persona de Modesto Capcha y su familia, quienes me introdujeron en mi primer contacto con la vida campesina aymara; junto a ellos, Bonifacio, Isaías, Gabriel, Gregorio y tantos personajes "anónimos" que celebraron gozosos el torpe aprendizaje altiplánico de un *gringo* barbudo preocupado por cosas que no dejaban de causar sorpresa.

Toque Ajllata Alta, lo es todo para mí. Lago y montaña, valle y cordillera, forma parte en la actualidad de algo íntimo, personal, que azuza mi recuerdo de una forma permanente. ¿Serán las nieves del Illampu, la majestuosa vista sobre el lago sagrado, la intensidad de innumerables recuerdos que parecen adoptar formas diversas, bailes, tragos, discusiones, trabajos colectivos, *taris*, ponchos *wayruru*, polleras raídas y sonrisas infantiles? Todo ello me acompaña en el momento de escribir estas líneas. Realmente no puedo conjuntar los renglones sin pensar en ello, sin reconocer que efectivamente forma parte de mi vida... que no se trata de ningún sueño. Carmelo Condori, Ignacio Caillante, Bernabé Chura, Pedro Chura, Andrés Gutiérrez, Mario Tonqotutu, Hilaria Mamani, Sabina Chura, Julia Caillante, Daniel Caillante, Manuel Condori, Eduardo Condori, Manuel Pillco, Rosa Chura... y tantos otros que resultaría tedioso efectuar el listado completo.



Omasuyos: El área de investigación.  
Fuente: Albó, 1979a: 3.

Todos ellos me han formado durante mi estancia en el altiplano y con todos estoy en deuda. Mi gratitud para con toda la comunidad, especialmente con la familia de Pedro Chura con quienes me unen estrechos lazos afectivos. Carmelo Condori, fue mi maestro. A él le debo "lo que sé". El ha sido mi paciente instructor, introduciéndome en los secretos de la coca, en los recursos de elaboración de las mesas, familiarizándome con las invitaciones a los comensales sagrados. El me introdujo en los requisitos básicos del "saber" que deben respetar los especialistas rituales; me presentó al cerro Q'apiqi para que su sabiduría guiase mi pensamiento con claridad y firmeza.

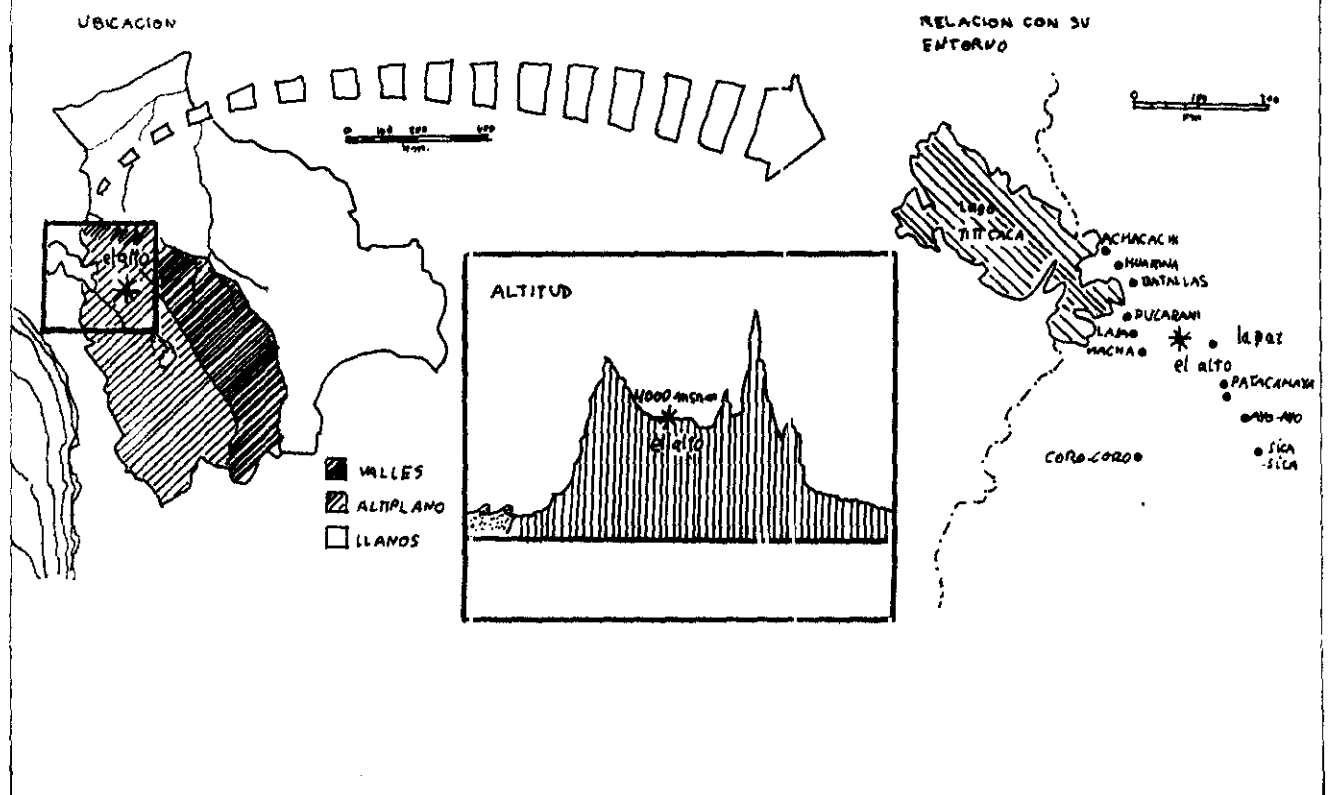
En La Paz hay una "caserita" con la que siempre estaré en deuda, se trata de Marta Huarachi. Su sonrisa desdentada es un reclamo exitoso para los *gringos* que pasean su curiosidad por la calle Linares donde se encuentra el Mercado de las Brujas.



Consigue con frecuencia que los turistas le vacíen su "cajoncito" de talismanes mientras con enorme seriedad les echa una pequeña *ch'allita* de alcohol, "para plata, amor, salud, ¡suerte!". Fueron muchas las ocasiones en que pudimos conversar en el desván de la casa donde sirve, junto a Leonor Saíco, por gentileza de la señora Olga Flores con quien trabaja desde hace muchos años. Marta me puso en contacto con diversos "maestritos" procedentes en su mayor parte de comunidades ribereñas del lago. Gracias a ello comencé a introducirme en la realidad de los especialistas "residentes", es decir de aquellos emigrantes campesinos que se han adaptado en grado diverso a los requisitos de la vida urbana. Así conocí a Victor Marani, Agustín Quispe, Julio Quispe, José Alejo Benito, y Severino Vila. Mención especial de agradecimiento para este último, maestro *kallawayaya* a quien colaboré como "secretario" (ayudante) algunas ocasiones, en las noches paceñas. Me une una estrecha amistad con la familia de Severino, después de un inolvidable viaje a su pueblo natal Ch'ajaya, muy cerca de la capital, Charazani, de la Provincia Bautista Saavedra en el corazón mismo de los valles *kallawayas*. Siempre atento, con la sonrisa iluminando un rostro jovial, apenas endurecido por el perfil recortado de un exquisito bigote. Su casita de Alto Villa Victoria, en la populosa barriada de Alto Lima, a más de 4.000 metros de altura nos sirvió en numerosas ocasiones de punto de encuentro mientras me aleccionaba sobre los usos diversos de las *mesas*, con la anuencia gentil de su esposa Sofía Apata y los tres hijos del matrimonio.

Mencionar El Alto de La Paz implica provocar una y otra vez un poderoso nudo en mi garganta. Recuerdo aquel caos portentoso que sacudía de punta a punta "la ciudad del futuro" como se la conoce, durante mi primer viaje a Bolivia. Las sombras zigzagueantes de los autos saltando sobre los lomos irregulares de la Avenida Antofagasta, recién asfaltada, en las sombras de una noche apenas alterada por la luminosidad de alguna que otra bombilla luciendo sobre los puestos callejeros; la terrible competencia entre niños y perros rondando alrededor de la comida y el inconfundible olor acre de orines entremezclado con los aromas de los platos servidos en las pensiones. Recorrer la Ceja, la Avenida Antofagasta (de triste recuerdo para los bolivianos tras la derrota en la Guerra del Pacífico y la pérdida de las posesiones del litoral en beneficio de Chile), la Plaza Juana Azurduy, (heroína de la emancipación), las diversas villas, Villa Adela, Villa Armonía, Villa Exaltación, Villa Dolores... etc. Fue en el Alto donde descubrí mi condición de *gringo*. Siempre hay alguien observando, mirando con curiosidad o desprecio. Cuando acepté la realidad de mi "gringuez", todo fue mejor. Cuesta aceptarse y saberse extraño y diferente, objeto de solicitud interesada, burla o escarnio que no es sino la expresión de lo que el "residente" padece una y otra vez "abajo", en la capital de la República. Por todo ello siempre estaré en deuda con Modesto Capcha.

## LA CIUDAD DE EL ALTO

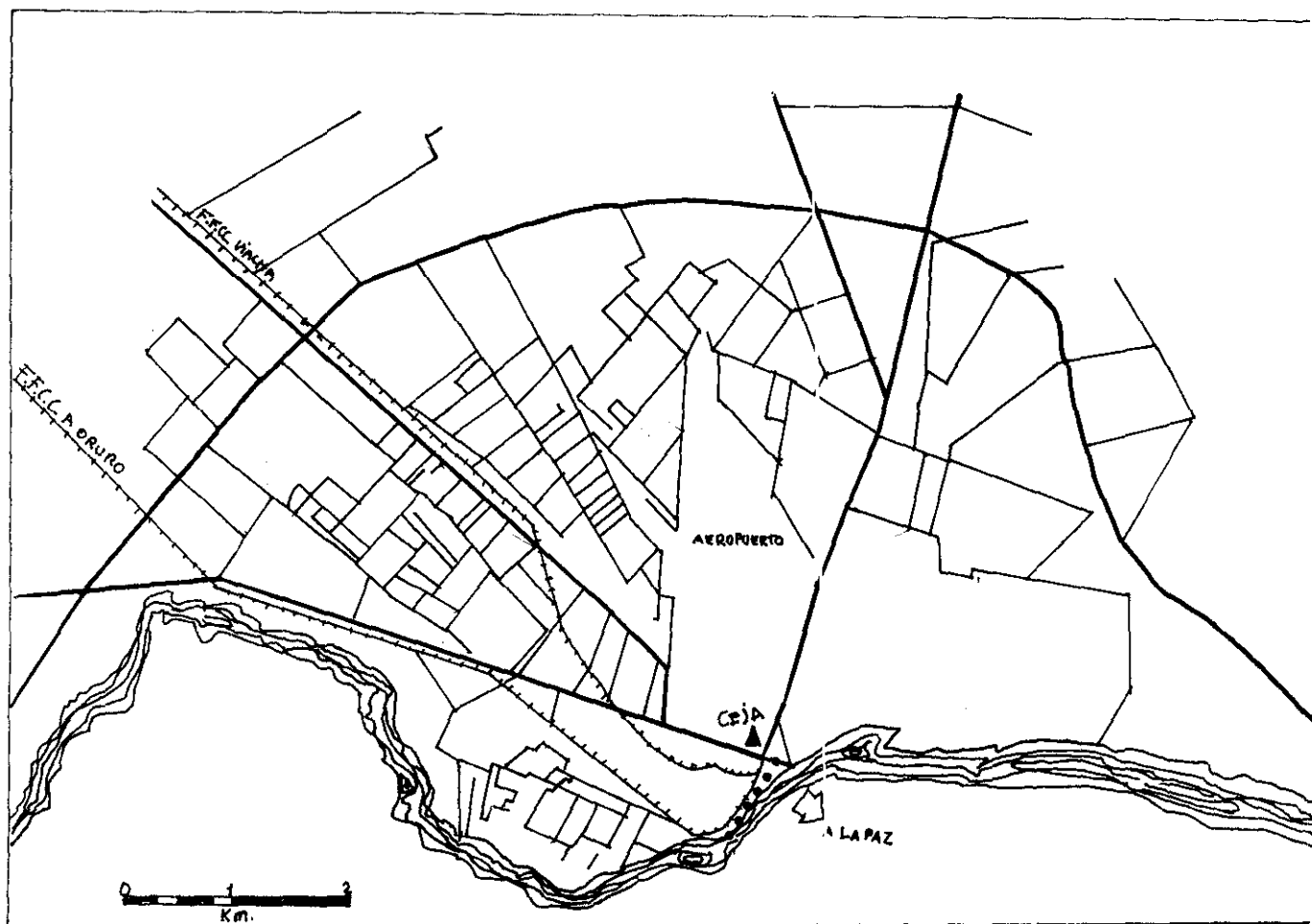


### El Alto y su ubicación.

Fuente: En base a Mejoramiento urbano-USAID, 1988.

SANDOVAL, G.; SOSTRES, M. F. (1989:19)

Había tenido ocasión de pasear por El Alto en compañía de Julio Mita, Carlos Mamani y Elías Mamani todos ellos miembros de Radio San Gabriel. Al caminar por la zona de Sagrado Corazón y Faro Murillo, bien pegaditas a la vía férrea La Paz - Arica descubrí una serie de tiendas precarias construidas con plásticos y maderas que se denominaban "carpas". Allí estaban los yatiri, enfundados en sus *ch'ullus* multicolores y haciendo "pasar" ofrendas diversas, *mesas* y braseros de incienso. Una casualidad hizo que uno de los maestros populares de Radio San Gabriel conociera a un colega suyo que estaba dispuesto a alquilarme un cuartito, justo en Villa Dolores, al lado mismo de los yatiri que había visto trabajando en el sector de Faro Murillo. No me lo pensé dos veces; una vez instalado me dirigí por la tarde a la zona de las "carpitas". Cerca de media docena de ellas se alineaban junto a la vía férrea. La primera "carpita" parecía estar ocupada por un "maestro" importante ya que los clientes hacían cola en la entrada sin decidirse por las otras que estaban desocupadas.



### El Alto. Situación de los yatiris.

Fuente: En base a Mejoramiento urbano-USAID, 1988.

SANDOVAL, G.; SOSTRES, M.F. (1989:25).

Me acerqué al límite donde el altiplano "termina" descendiendo en pendiente vertiginosa hacia La Paz; respiré profundamente un par de veces fijando la vista en el Illimani, cuyas nieves perpetuas comenzaban a sonrojarse con las luces del ocaso, junté los puños y me acerqué a la "carpita", mientras comentaba una y otra vez para darme ánimos, "¡a esto has venido!". Al abrir la "carpita", una sonrisa acogedora dio al traste con mis miedos; también los gringos tenemos alguna oportunidad de mostrarnos ante los jaqi, de corazón a corazón, sin dobleces. Aquel día conocí a Modesto Capcha. Mi gratitud para con él es sin duda especial; poco a poco fui conociendo a otros maestros del Sindicato de Yatiris, como Gregorio Mamani, Gabriel Mamani, Germán Mamani y Benancio Paucara, todos ellos vecinos de la comunidad de Cajíata en las inmediaciones del lago Titicaca.

Durante ese año y medio que totalicé entre los aymaras participé en las labores corrientes del campo, en las reuniones y festejos comunitarios e intensamente en la vida familiar. Compartí muchas horas de discusión y aprendizaje con varios especialistas rituales con los que estreché una mayor intimidad ; incluso, trabajé un tiempo como "secretario" o ayudante de alguno de ellos en las gélidas noches altiplánicas. Todos ellos son los verdaderos protagonistas del trabajo, por lo que aparecen con frecuencia sus opiniones y comentarios en citas textuales que pretenden, en la medida de lo posible "otorgarles la palabra" en la exposición de los hechos. Ellos son los autores, yo el responsable de los errores posibles de interpretación en los que haya podido incurrir. Como personas y sujetos responsables de las informaciones que sobre las *mesas* me propongo presentar, he respetado, en las citas, los nombres originales de todas estas personas con las que he compartido los meses de mi vida en el altiplano, a excepción de los dolientes implicados en los rituales, cuyos nombres he preferido disimular en el texto.

El trabajo que presento se basa, fundamentalmente, en los datos recogidos en el campo en base a una sistemática observación participante. En la medida de lo posible he utilizado la grabadora para retener toda esta información y madurar su posterior análisis; del mismo modo, he procurado dedicar el tiempo necesario a la consulta bibliográfica de los trabajos existentes sobre ofrendas complejas entre los aymaras, haciendo alguna pequeña incursión a poblaciones quechuas en relación con el desarrollo del análisis cuando lo he creído pertinente. He consultado los textos clásicos de los cronistas más relacionados con la religiosidad popular andina, así como autores contemporáneos ocupados en el estudio de la medicina y farmacopea populares.

En el desarrollo del estudio, comenzaré sintetizando los rasgos peculiares del rito en la sociedad aymara de una forma abreviada, por cuanto varios de los apartados incluidos justificarían una investigación mucho más densa en perjuicio, sin duda, de la argumentación de mi tesis. La estructura comunitaria aymara está trenzada por unas normas de comportamiento rigurosamente pautadas según estrictas normas de cortesía. El individuo va familiarizándose con ellas, a la vez que se implica en la comunidad y en el trato con sus seres tutelares, a medida que su proceso de maduración culmina. Las obligaciones del individuo con su comunidad en el desempeño de cargos de responsabilidad comunitaria así como otros de carácter festivo se concretan en un marco ceremonial preciso. El cuidado y atención de las tierras de cultivo y el ganado suscitan buena parte de su atención simbólica, así como el tratamiento terapéutico de la enfermedad.

La comunidad aymara es muy ritualista, articula sus relaciones internas y las correspondientes con los seres sobrenaturales a través de actos ceremoniales muy elaborados. Es por ello que considero necesario situar a la *mesa* dentro del contexto general de otros rituales aymaras, estén o no, directamente relacionados con ella.

En el capítulo primero, pretendo delimitar el campo de acción ritual pertinente en la cultura aymara a través del estudio del ciclo vital, el ciclo agrícola y el estrictamente festivo para así comprender mejor la importancia del rito dentro de las sociedades aymaras y, de esta forma, analizar el papel que desempeña la *mesa* en la actualidad, cuando soplan vientos de cambio y renovación en el altiplano, inspirados por la mentalidad citadina de los "residentes", los aymaras emigrados a núcleos urbanos.

La *mesa*, en esencia, es un plato de comida ritual; por ello he creído conveniente dedicar un capítulo al análisis de la comida aymara y sus fórmulas culinarias contrastando la comida ordinaria con la comida festiva y la propiamente ritual. En el segundo capítulo destaco estos aspectos, contrastando el dominio rural con el citadino.

En el tercero presentaré a los comensales sagrados que son agasajados en las *mesas* así como a los anfitriones rituales, responsables del convite. Estos anfitriones son los distintos especialistas rituales que actúan en el ámbito aymara; insistiré de forma especial en las atribuciones del *yatiri*. Los especialistas son los encargados, la mayor parte de las veces, de conformar y ofrecer la *mesa* en los momentos adecuados. Por ello sus interpretaciones sobre la *mesa* y sus técnicas de configuración "culinaria" constituyen, sin duda, el núcleo más importante de información en el desarrollo de mi estudio.

Los siguientes capítulos incluirán la descripción y análisis de los componentes de las ofrendas; una clasificación tipológica de las mismas contrastando *mesas* de distinta clase y procedencia (rural/campesina) para establecer, posteriormente, las categorías precisas en su significación metafórica.

Concluyo con un capítulo relativo a la vigencia de la *mesa* como recurso sacrificial que afecta a su propia significación cosmológica y al valor significativo del hombre como objeto de oblación cruenta y deseo divino, en un entorno "vivo" poblado por depredadores simbólicos, "...los dioses comen, los santos comen, las montañas comen, Papa Santo Roma come... (...) Si no comen, se enojan" (Cit. en Monast, 1972:159). Completo el trabajo con un apéndice relativo a las *mesas kallawayas* especialistas que compiten con los propiamente aymaras en el espacio urbano.

Incluyo ,posteriormente ,un glosario de los términos aymaras más importantes aparecidos a lo largo del texto ,en el que sitúo igualmente las denominaciones de las familias y géneros identificados por algunos estudiosos respecto a las variedades herbáceas que emplean los especialistas en la composición de los platos rituales.Finalmente presento el listado de referencias bibliográficas consultadas a lo largo de la investigación.

\* \* \*

La grafía seleccionada para los textos que aparecen en aymara recoge el formato más comunmente aceptado entre los académicos a excepción de la escuela de Florida en donde los alfabetos de Hardman y Yapita introducen el doble apóstrofe (``) para los sonidos fricativos,lo que ,entiendo que dificultaría un tanto la grafía de los términos (Hardman,Vásquez y Yapita,1988; Hardman,1988:162).

Empleo ,con ciertas dudas,el sistema de tres vocales /a/,/i/,/u/, renunciando al uso de las intermedias /o/,/e/, a pesar del uso habitual e indiferenciado que he constatado en el campo ,en pos de esa cierta "uniformidad" alfabética que para el aymara y el quechua está tratándose de alcanzar (Zúñiga,1987:476;Albó, 1987:431-465).He respetado la grafía aymara para los préstamos del castellano,no así para los nombres propios,por entender que el castellano posee recursos suficientes para la expresión de los mismos.Las poblaciones y núcleos urbanos los expreso en castellano , mientras que los cerros y lugares de significación sagrada,lo hago en aymara.

El alfabeto que muestro a continuación está tomado del Diccionario Práctico aymara -castellano, de Manuel de Lucca (De Lucca,1987).

<u>Consonantes.-</u>	Oclusivas simples	p	t	k	q
	Oclusivas aspiradas	ph	th	kh	qh
	Oclusivas glotalizadas	p'	t'	k'	q'
	Africada simple			ch	
	Africada aspirada			chh	
	Africada glotalizada			ch'	
	Fricativas	s	j	x(*)	
	Laterales	l	ll		
	Nasales	m	n	ñ	
	Semiconsonantes	w	y		
	Vibrante simple		r		

<u>Vocales.-</u>	Cerradas	i	u	
	Semiabiertas	e	(**)	o(**)
	Abierta	a		

#### Alargamiento

vocálico.- .. (diéresis)

(\*) La letra x representa el sonido fricativo postvelar.  
 (\*\*)El sistema fonético original del aymara tiene solamente tres vocales ,a,e,u.Sin embargo se da la posibilidad de utilizar las cinco vocales:a,e,i,o,u.

Quiero agradecer encarecidamente los esfuerzos pedagógicos de Emilio Valverde ,profesor e investigador del Instituto Boliviano Americano de La Paz quien me introdujo en los "placeres" fonológicos y sintácticos del aymara a quien libero de los posibles errores que haya cometido en la transcripción y sintaxis de los textos.A pesar del "riesgo" y de las dificultades lógicas derivadas de un conocimiento sucinto de la lengua he tratado por todos los medios que el *jahi aru*, la "lengua humana" esté presente a lo largo del trabajo ilustrando las informaciones etnográficas del estudio, al lado de sus legítimos usuarios.

I- LOS RITUALES AYMARAS



I-LOS RITUALES AYMARAS.- Las sociedades aymaras utilizan el recurso ceremonial para significar aspectos diversos de su cultura. A medida que el niño aymara va creciendo e incorporándose al conjunto inexorable de obligaciones comunitarias, desarrolla un conocimiento minucioso del entorno físico y religioso en el que se desenvuelve; un entorno "vivo", poblado por seres hambrientos, en el que el éxito, la productividad agrícola y su propia salud dependerá del grado óptimo en que sistematice sus relaciones con ellos. El intercambio de dotes alimenticios es una fórmula frecuente para acompañar cualquier tipo de solicitud, a la vez que, en el contexto festivo, supone un parámetro sustancial en el reconocimiento y prestigio del oferente. Por otra parte, los seres tutelares aymaras son agasajados con determinadas sustancias que configuran su comida. El ágape de estos seres se produce en momentos muy concretos del ciclo productivo, en los que se pretende garantizar el cuidado y la fecundidad de los campos. El período productivo está siendo dirigido ritualmente en el orden deseado a través de las distintas "pagancias" que se efectúan en los períodos críticos del desarrollo de los cultivos (agosto, Candelaria, Pentecostés) a los diversos seres tutelares quienes participan igualmente como testigos de excepción en el proceso de maduración del individuo.

I. El ciclo vital .- Hilaria Mamani jadea cansina al cargar un pesado q'ipi (fardo) de avena para el ganado. Estrella, la inquieta, oscura y abusiva vaca familiar muge sin descanso reclamando su parte en el festín. Mientras Hilaria recorre con parsimonia los metros que le separan del exigente animal, la abuela Julia, incansable trabajadora, sale disparada desde el fondo de la cocina para ayudarle con la carga. Una ligera regañina es suficiente para reclamar a su hija política por su "descuido" en las atenciones que merece dado su avanzado estado de gestación. A pesar de ello, Hilaria continúa cumpliendo en forma diaria sus obligaciones de madre y mujer aymara que sólo suspenderá temporalmente ante la inminencia del alumbramiento (1).

---

1.- Además de mis propios materiales de campo, en la descripción que sigue sobre las prácticas relativas al embarazo y al parto, así como a los caracteres específicos en el desarrollo del individuo a través del ciclo vital, he integrado principalmente los informes procedentes de, Allen-Albó, (1972), Carter-Mamani (1982), Portugal, (1987), varios artículos de Ochoa (1976, 1975), La Barre (1948), Tschopik (1963; 1968), Albó (1991), su fichero inédito Albó, (1971-74), Buechler, (1980) y Berg, (1989a; 1989b) principalmente.

Embarazo y parto, forman parte de un período crítico que sufre la futura madre, y que viene dado por su estado "enfermizo". *Usur warmi* (mujer embarazada) y *usuchasiña* (enfermarse, dar a luz) son términos específicos relacionados con *usu*, enfermedad que matizan perfectamente la concepción aymara al respecto (Portugal, 1987:357; Cotari et al, 1978: 412). Al hablar los aymaras en español utilizan de modo común el término "enferma" para calificar a una mujer embarazada.

Los peligros del embarazo, se intensifican a partir del sexto mes, de tal forma que el marido comienza a estar más pendiente de su mujer, secundándola en sus quehaceres y tareas más pesadas, en especial con el cuidado de los ganados. Mientras dura el embarazo, la mujer comparte la misma comida de toda la familia, sin ningún tipo de restricción. La mujer embarazada masca coca para evitar los dolores abdominales y caer enferma (2).

Cuando el parto está próximo llaman a la *usuyri*, la partera, para que ayude a la madre durante el alumbramiento. Además de la comadrona, el marido y la suegra suelen estar presentes, colaborando en el proceso; no se permite a los niños permanecer en el lugar del parto, generalmente la cocina, ni a hombre alguno distinto del esposo (3). Si el parto se complica, por la inadecuada posición del niño en el vientre de la madre u otra circunstancia, primero se sacude a la parturienta suavemente acostada en un *awayu* multicolor, levantándola unos centímetros del suelo, con la intención de "acomodar" correctamente al bebé; si esto no da resultado se acude a un *yatiri*, para que preste sus conocimientos en beneficio del niño (4).

---

2.-La hoja de coca se emplea como elemento de protección en múltiples ocasiones rituales. La coca da fuerza para resistir la enfermedad y la embarazada incrementa así su resistencia. Por otro lado, la coca también "da valor", lo que es especialmente necesario para las personas tímidas. La coca ejerce una profilaxis simbólica sobre quien la consume en momentos específicos, como en el embarazo.

3.-En la cocina se encuentra el fogón (*qhiri*) campesino, realizado con barro, que recibe con frecuencia la denominación de *qhiri awichu*. Es el foco principal del "calor" familiar y el barro cuarteado que conforma su estructura semeja las arrugas de un ser antiguo. El calor, su protagonismo en múltiples actividades de la vida familiar así como la evidencia de sus arrugas, le hacen merecedor del calificativo de *awichu*, abuela, y como tal participa del parto.

4.-El *awayu* es una prenda textil, rectangular combinada con múltiples colores que emplean las mujeres para llevar a sus hijos cargados a la espalda. También lo emplean para transportar todo tipo de productos y objetos.

El *yatiri*, ("el que sabe") diagnosticará en la coca el motivo de la complicación, recomendando en su caso lo más pertinente (Allen-Albó, 1972:67; Portugal, 1987:358). Igualmente se acostumbra favorecer el parto mediante masajes intensos con una pomada a base de grasa de vaca negra mezclado con hierbas molidas (Carter-Mamani, 1982:142). Si el parto continúa resultando comprometido, se procura acelerar utilizando otros recursos simbólicos; para ello se inquiere a la parturienta, sobre posibles descuidos que haya tenido durante el período prenatal; en concreto el descuido más importante se refiere a si ha tejido o hilado durante los últimos meses de embarazo (5). En el caso de que así haya ocurrido recogen cualquier prenda tejida y comienzan a deshilarla, o bien hilan en sentido inverso para liberar el cordón umbilical del niño que podría haberse enredado con los hilos del tejido, o bien podría estar "torcido" como el propio hilado. De una forma u otra se consigue liberar el cordón umbilical, solventando el problema.

Puede que la dificultad del parto, se deba a una maldición, por parte de algún pariente desaprensivo que motivado por la envidia dificulte el alumbramiento; en estos casos se prepara *ch'iga ch'ankha*, (hilado preparado "hacia la izquierda"), de lana negra de llama que arrancan a pedazos con una oración, por encima del cuerpo de la parturienta, y luego lo llevan a la brasa juntamente con el copal para sahumar (6). Todo los procedimientos pretenden facilitar el alumbramiento del niño al resolver simbólicamente los problemas derivados de la complicación del parto (Carter-Mamani, 1982:142,143).

En el momento del parto se sahúma la habitación con incienso y se protege la entrada del hogar con un cuchillo para defender a la madre y al nuevo retoño de los espíritus maléficos que pugnan por robarlo (Tschopik, 1963: 549; Ochoa, 1976f:4).

Una vez consumado el nacimiento, las atenciones para con el niño y la madre, se multiplican; el niño recién nacido pertenece al *achachila* por tanto, al mundo natural "sagrado" que envuelve a la comunidad y que pugna por llevárselo lejos de ella (7).

---

5.-El hilado, en tanto en cuanto no produce "trama" ni tejido es una actividad pertinente para la expresión metafórica del incesto en el lenguaje mítico andino (Gutiérrez Estévez, 1988:316).

6.-El *ch'iga ch'ankha* es "hilo de lana torcido a la izquierda", por tanto, en sentido contrario, inverso a la dirección culturalmente apropiada para la elaboración del tejido. Aparece relacionado con ceremonias específicas de "limpieza" y alejamiento de maldiciones (Rösing, 1991:38-41; Izko, 1985:85).

7.-El *achachila* es el espíritu del cerro que ejerce su tutela y protección sobre la comunidad.

El interés del *achachila* por el recién nacido justifica los cuidados rituales que se tienen presentes, como el preparado de ofrendas e incluso la protección del lugar donde reposan madre e hijo mediante la demarcación del cuarto con cruces de flores, y el consumo de mates para evitar el resfrío de la madre (Albó, 1991:283; Ochoa, 1976:4).

El propio Ochoa, maestro aymara, describe la costumbre antigua de ofrecer invocaciones y peticiones tras el nacimiento, en primer lugar, al *achachila*, incluyendo sahumerios de copal, y sacrificios diversos de animales en los que participaba toda la familia, desde el patio del hogar (Ochoa, 1976f:5). La protección del niño se propicia con la colocación de una bolsa o amuleto alrededor de la nuez (Barre, 1948:119). En Tiahuanaco, Albó (1971-4:1275) constata la costumbre de golpear la parte trasera de la casa en el momento de producirse el parto, por parte de uno de los asistentes, así como el dar sal al recién nacido circunstancia que le convierte en "cristiano" (8). Heyduk (1971:237) constata la pertinencia de la sal, sólo en los casos en los que el niño nazca muerto o fallezca antes de ser bautizado. El cordón umbilical se corta con cerámica o una piedra punzante, evitando el empleo de metales por las consecuencias perniciosas que este acto puede acarrear al carácter del retoño. En caso de que la expulsión de la placenta se retrase, una vez cortado el cordón umbilical se amarra a la pierna de la madre o se ata con un cordel y se sujeta fuertemente con el dedo para evitar que retorne al seno materno (Portugal, 1987:360; Carter-Mamani, 1982:144; Allen-Albó, 1972:67).

El tratamiento de la placenta merece atención especial entre los aymaras. La placenta es un órgano que produce sentimientos diversos; compite con el *jisk'a jaqi* (niño, hombre pequeño), con el que ha estado en contacto hasta el momento del alumbramiento. Mientras el niño es objeto de todo tipo de atenciones, la placenta, su hermano "monstruoso", es extraída del seno materno sólo para ser descartada, por eso debe tratarse con cierta consideración antes de ser eliminada y evitar de esta forma su enfado y la posibilidad de que el niño o la propia madre, con quien ha estado en contacto durante todo el embarazo, puedan enfermar (Davidson, 1983:70). La placenta se lava con cuidado para favorecer el aspecto externo del niño, se adorna con flores e incluso se adereza y, poco después, es quemada o enterrada en el patio del hogar (Albó, 1991:283; Izko, 1985:85). Este aderezo ritual de la placenta como si se tratase de comida presenta una semejanza importante con la ofrendas apropiadas a la Madre Tierra, *pachamama* (Portugal, 1987:360; Barre, 1948:119). En otras ocasiones se debe eliminar con rapidez para que los efectos nocivos de su presencia se eviten. De cualquier forma, la placenta produce gran temor (Solc, 1969:159) por la circunstancia de que ha estado en "contacto" con la madre y el recién nacido y, por tanto, puede ser utilizada para canalizar tanto lo bueno, como lo malo hacia ambos.

---

8.-La sal es un elemento responsable de la articulación de las viandas de la comida, que se utiliza de forma metafórica para escindir el ámbito de la naturaleza del específico de la cultura entre los aymaras (Albó, 1991:285).

El tratamiento apropiado de la placenta incide en el carácter del niño así como en el desarrollo de unas aptitudes favorables, socialmente reconocidas (Paredes, 1978 :157).

La placenta es utilizada como medicina para prevenir determinados males en la madre provocados por el wayra (aire) , dado el estado de debilidad en el que se encuentra tras el alumbramiento .La placenta se utiliza como medio de protección simbólica en algunos casos; según me comenta Daniel Caillante, existe la creencia de que fragmentos de placenta pueden ser utilizados para protegerse de ciertos personajes que deambulan solitarios en busca de grasa humana.

Una vez consumado el nacimiento y eliminada la placenta, los cuidados se centran en recuperar a la madre, de forma gradual, a las actividades que le son propias dentro de la familia y el ámbito comunitario. Para ello, el esposo debe ofrecer a su mujer un abundante plato de caldo preparado con cabeza de cordero , permaneciendo en reposo, tras el primer parto, por un espacio de tiempo que puede alcanzar incluso las tres semanas .La madre es confinada en la casa y su dieta restrictiva prescinde de condimentos como la sal o el ají ,si bien, es agasajada con platos especiales y alimentos "cálidos" (9). El defecto de condimentación en la comida contrasta con un exceso en la calidad y cantidad consumida por la madre. Come cuatro veces al día a base de cordero, pan, arroz y fruta.

Otras restricciones que presenta la madre durante el período de postparto incluyen la prohibición de todo contacto con el agua durante cierto tiempo así como evitar que permanezca sola. Después del período de reposo, se lavan las mantas y otros objetos empleados durante el alumbramiento, se sahúma la casa y las ropas de la madre .La propia madre se lava con agua de romero para cicatrizar y cerrar su poros; de esta forma culmina un proceso crítico en el que la madre ha estado expuesta a toda clase de peligros por su excesiva "apertura" y debilidad (Portugal, 1987:360).

---

9.-Dentro de la concepción aymara de la enfermedad está también presente el sistema de equilibrio térmico , cálido/frío, de tal forma que una enfermedad de origen cálido debe ser contrarrestada por un medicamento fresco para equilibrar el desequilibrio térmico del cuerpo (Albó, 1971-4:0320; Heyduk, 1971:243; Ortega, 1980:115-139). Por el contrario, las enfermedades de naturaleza fría deben ser tratadas con medicamentos cálidos. La reminiscencia hipocrática en relación con la teoría de los humores que algunos especialistas han señalado respecto a su presencia en los Andes ha sido criticada por otros estudiosos, especialmente vinculados a los médicos naturistas kallawayas, quienes sostienen que el concepto estaba, al menos parcialmente, presente en los Andes antes de la llegada de los españoles (Bastien, 1986:18-22).

En la comunidad de Compi ,junto al lago Titicaca, existe la costumbre de festejar el nuevo nacimiento,el día del aseo de la madre, mediante una comida familiar especial que es completada con un juego nocturno practicado por los niños de la casa (Buechler-Buechler,1971:22).Si la madre respeta rigurosamente las restricciones que debe guardar tras el parto,no tendrá mayores complicaciones en irse incorporando paulatinamente a sus quehaceres habituales.

Los nacimientos de mellizos,*ispa* (10) en aymara, son tenidos por mal agüero,y normalmente se desatiende el cuidado de uno de ellos que muere con facilidad (Albó,1971-4:657).En el caso de que el niño nazca muerto ,o muera sin bautizar,debe ser enterrado cerca del cerro o *achachila* de la comunidad al que pertenece;si no se quiere que el hecho trascienda y sea de conocimiento público (11) ,se entierra en los linderos de la comunidad vecina,para que recaiga sobre ella el daño resultante de esta acción, socialmente punible (Albó,1971-4:660).

El niño acompaña a todas partes a su madre que lo carga con habilidad y destreza sobre su espalda envuelto en un *awayu* de colores,hasta el año y medio de edad , aproximadamente;así la madre va incorporando al niño a la comunidad con la ayuda imprescindible de la hija mayor que se encarga de él cuando la atención de la madre resulta imposible (Lieberman *et al*,1989:85).Bertonio (1984,II:323). recoge una antigua tradición,*sucullu*,consistente en la presentación de los niños nacidos durante el año ante la comunidad en la plaza,al comienzo de la cosecha, donde se les ungía la cara con sangre de vicuña.Los niños eran ungidos por sus tíos paternos y las niñas por sus tías paternas.

---

10.-El término aymara *ispa* hace referencia al nacimiento simultáneo de criaturas del mismo vientre materno;es aplicable ,en concreto, a los mellizos.Los *ispas* son elegidos por el rayo quien les concede virtudes especiales para la lectura de coca y el desempeño como hábiles curanderos.*Ispa* está vinculado con la multiplicación de los productos,y a su vez, con el poder de escisión del rayo. *Ispälla* es el personaje encargado de la reproducción de las especies cultivadas;su poder radica en su capacidad germinativa (Albó,1991:292).

11.-En los casos en que se produce algún aborto o muere algún niño sin bautizar es preciso enterrar el cuerpo en los dominios del *achachila*,pero acompañado de todo un ajuar en miniatura.Si el feto o la criatura era un varoncito es preciso fabricarle su yuntita y todas las herramientas que precisa para desempeñar su labor.Si la criatura era mujercita,igualmente hay que alistarle su *qhiri* (fogoncito) , sus ollitas,ropita...etc.De no hacerlo así,la comunidad sufrirá incesantes granizadas,según me comentan Pedro Chura y Modesto Capcha.Cuando la situación supone un serio engorro para la madre, quien trata de ocultar el suceso, el feto es enterrado en los lindes de la comunidad vecina, para que sobre ésta recaiga la desgracia y no sobre su propia comunidad.

De esta forma los chicos eran presentados ante la comunidad vestidos con un tipo de chal característico en función del sexo correspondiente que cada uno tenía .

\* \* \*

Seis meses después del nacimiento, se acostumbra efectuar el Bautizo del retoño, si bien es muy frecuente que se retrase varios años. En realidad el Bautizo se efectúa cuando existen padrinos capaces de aceptar la responsabilidad del rito. Los padres acostumbran a rogar con coca y alcohol a los que han elegido como aspirantes para convencerlos y conseguir que acepten. En el caso del primer hijo, sus padrinos suelen coincidir con aquellos que apadrinaron el matrimonio de los padres. Los padrinos, denominados en aymara *ichu tata*, *ichu mama* (el señor , señora que lleva en brazos) y también *suti*, *tata suti mama* ( señor de nombre , señora de nombre) son celosamente buscados por los padres , por cuanto existe la creencia de que algo del carácter y la suerte de los padrinos se reflejará en sus ahijados (Albó-Mamani, 1980:312); por ello, suele intentarse la aceptación de personas de reconocimiento y prestigio dentro de la comunidad. En algunas partes se prohíbe a la madre carnal participar en la ceremonia religiosa del bautismo (Monast, 1972:178), circunstancia que refuerza el papel específico de los padrinos, encargados del entierro de su ahijado en caso de fallecimiento, así como de asumir la completa responsabilidad del niño si éste quedase huérfano (Carter-Mamani, 1982:148). Los padrinos asumen los costos de la inscripción parroquial del bautizo , comprándole ropa apropiada para la ceremonia; por su parte, los padres del niño agasajan a los padrinos tras el bautizo, en la residencia familiar, con un copioso ágape de comida especial en el que no puede faltar coca y trago en abundancia. De esta forma, los aymaras consiguen un nombre ante Dios que evita las graves consecuencias derivadas de un fallecimiento sin bautizo , *muru wawa*, (niño moro). La criatura es introducida, a través del bautizo, en el mundo social, a la vez que se le aleja de las garras del *achachila* y del resto de seres ancestrales . La dificultad, ostensible en algunas partes del altiplano, de localizar un sacerdote justifica la actuación de los familiares que en caso de emergencia imitan al cura ofreciendo al niño un poco de sal (Albó, 1991:285).

La ceremonia religiosa no es el aspecto de mayor resalte en el festejo del bautizo; una vez que se ha conseguido la bendición del sacerdote y que éste ha dado nombre al pequeño, los padres y padrinos desertan del templo en los abarrotados bautismos colectivos que efectúan la mayor parte de las parroquias de La Paz. Las parroquias preferidas por los campesinos son aquellas que más facilidades otorgan en la tramitación de papeles, así como en la relajación de las obligaciones doctrinales previas (cursos, catequesis).

La celebración más importante del bautismo se efectúa en la casa de los padres del niño. Los familiares y amigos más próximos esperan que llegue la comitiva para recibirles con "mixture" (papelillos blancos o de colores) que colocan sobre la cabeza de padres y padrinos. Las mujeres de la casa han preparado una comida especial con arroz y carne de cordero, si bien, antes de ser servida se colocan sobre la mesa diversos *tari* (tejido rectangular pequeño para el porte de la coca) de coca para que los varones se sirvan a su gusto con *llujt'a* (12) e incluso algún caramelo. Los padres del niño agasajan al padrino con cerveza que distribuye entre los presentes. Los escasos invitados que van llegando para participar en la fiesta aportan bebidas que reciben los padres y padrinos y cuya cantidad es anotada escrupulosamente por algún encargado de la familia de los padres, con quienes traban una obligación de reciprocidad o *ayni* (13). Después de la comida y con la agitación propia del baile, buena parte de los participantes están ebrios, especialmente los padrinos y sus nuevos compadres (los padres carnales del niño). El festejo continúa hasta la mañana siguiente en la más estricta intimidad familiar.

\* \* \*

Poco después del bautizo, entre los seis meses y los dos años de edad, se efectúa la ceremonia del primer corte de pelo, *rutucha*, entre los aymaras. Los padrinos del corte suelen ser los mismos del bautizo, aunque se pueden elegir otros de prestigio dentro de la comunidad. Hasta el momento de la *rutucha*, el pelo del niño no ha sido objeto de cuidado alguno, mostrando un aspecto enmarañado con numerosos nudos de inmundicia, que lejos de producir reparos en los padres, son valorados por éstos y alabados con cierto orgullo (Ochoa & Sayritupa 1976:2). Cualquier momento es bueno para efectuar la ceremonia, solo se precisa que los padres y los padrinos se pongan de acuerdo, si bien parece que se acostumbra hacerlo en la semana de carnaval.

12.- *Llujt'a*: "Lejía". "Producto seco y duro hecho mayormente en el altiplano de la ceniza del tallo de quinoa" (Cotari et al, 1978:213). Acompaña siempre a las hojas de coca en el proceso de masticación, produciendo cierta anestesia en lengua y carrillo por la escisión de los alcaloides de la coca en contacto con la saliva. *Pijchar* (mascar) coca sin *llujt'a* es considerado desabrido y poco cortés su ofrecimiento.

13.- El *ayni* es un sistema de colaboración recíproca de corte simétrico, muy utilizado en el altiplano. El tipo de prestación es con frecuencia laboral y debe ser devuelto en idénticos términos por parte de la persona beneficiaria. Actualmente se denomina así mismo *ayni* al tipo de ayudas basadas en la donación de bienes que se producen en contextos festivos y ceremoniales, con la particularidad de que el don recibido debe ser devuelto con un apreciable incremento (Temple, 1986:13-15). Sobre reciprocidad e intercambio (Cfr. Alberti-Mayer, 1974); sobre el *ayni* y los diversos sistemas de ayuda recíproca (Cfr. Esteva, 1972:309-407).



El día acordado, los padrinos y sus acompañantes se presentan en la casa de los padres del niño para llevar a cabo la ceremonia. Son agasajados por los padres con alcohol y coca, haciéndoles pasar a una habitación especialmente acondicionada para la visita. El rito comienza con las acostumbradas libaciones para los seres ancestrales ; es preciso tomar trago y mascar coca en cantidades importantes para entrar con coraje (14) en el "monte" enmarañado del cabello del ahijado.

El niño se acomoda en un lugar rodeado por símbolos de abundancia y se coloca un plato sobre un pequeño tejido , *tari*, empleado para llevar coca (Albó, 1991: 286). El plato contiene dones alimenticios y un poco de sal. Se establecen dos grupos claramente definidos, el grupo de los padrinos y el correspondiente de los padres que van a competir en generosidad durante la ceremonia. El padre del niño toma trago con su compadre, el padrino de su hijo; la madre, toma con su comadre, la madrina de la criatura. Finalmente se deciden a iniciar la ceremonia.

Comienza el grupo de los padrinos , a los que corresponde el lado derecho de la cabeza del niño. Se nombra un secretario que debe apuntar con cuidado las contribuciones de cada participante. Cada corte de cabello se acompaña con la donación de una suma de dinero que el secretario recoge sobre el *tari* . Los pelos se disponen sobre el plato con mucho celo para evitar que pueda extraviarse alguno, a la vez que el donante besa los productos contenidos en el plato (Allen-Albó, 1972:68; Buechler, 1980:108). Los padres agasajan a cada uno de los participantes, una vez que éstos han hecho su contribución, con tres tragos de alcohol que deben ser consumidos con gran rapidez. Una vez que han cumplido los padrinos y sus acompañantes, le toca el turno al grupo de los padres que para no sufrir la humillación de verse superados en generosidad por los padrinos tratarán de superar la cifra obtenida por ellos. Les corresponde el lado izquierdo de la cabeza del niño. El secretario anota escrupulosamente cada donación, mientras que son los padrinos ahora los que agasajan con tres convites rápidos de alcohol a cada contribuyente de la parte de los padres. Finalmente el secretario recuenta el total conseguido por los dos grupos festejándose al vencedor. Entrega la suma recaudada a los padres que lo emplearán en comprar algún animalito para el niño, su primera propiedad, ingresando de esta forma en el mundo de obligaciones y responsabilidades característico de los adultos.

---

14.-La coca y el trago, además de ser pretendidos por los seres sobrenaturales aymaras , fortifican el ánimo del campesino y lo protegen siempre que precisa hacer alguna solicitud especial. El consumo de alcohol y coca es requisito indispensable en la conversación campesina y lo mismo ocurre respecto a la plegaria, la conversación con los "dioses" tutelares.

Con la *rutucha*, se produce el tránsito de una infancia despreocupada a una niñez dura en la que, el niño, aprende con rapidez las dificultades y sacrificios propios de los quehaceres familiares y las normas de comportamiento comunitarias (Albó, 1991:286). Los pelos recogidos en la ceremonia se guardan celosamente en un *tari* anudado y escondido entre las vigas del techo (Cárter-Mamani, 1982:149); también se pueden quemar, pero, de ninguna manera se expondrán a una posible pérdida, por tratarse de algo potencialmente peligroso (15). El intercambio de alimentos y convites sucesivos de coca y trago entre el grupo que acompaña a los padres y el correspondiente de los padrinos, establece un principio de mediación en la oposición que inicialmente presentan ambos grupos; esta oposición está fundamentada en la prioridad del grupo de los padrinos sobre el de los padres, a lo largo de todo el proceso (Buechler, 1980:116). Resulta frecuente que los padrinos se adelanten a sus compadres y con motivo de una visita "informal" aprovechen para cortar el pelo al niño y, de esta forma, reducir los costes de la ceremonia.

\* \* \*

Wilmer está llorando. No es una novedad excepcional, sin embargo, su acostumbrado sollozo entrecortado ha venido precedido, en esta ocasión, por un afilado grito de dolor. Me asomo alarmado al patio de su casa; el niño yace sobre los escaloncitos de la cocina, mientras Julia, su abuela le recrimina ¡*jayra achachi!* (viejo flojo). Hilaria le había sonado por su persistente negativa a llevar las ovejas a pastar al cerro. Sus hermanas Sofía y Nérida estaban preparadas con sus *q'ipis* y *awayus* para llevar al campo el refrigerio frío con el que tendrían que engañar al estómago hasta la tarde. Wilmer se levantó llevándose una mano a la parte dolcrida de su rostro, tomó un *tarisito* repleto de *ch'uñu* (patatas deshidratadas), mote de maíz (maíz desgranado y cocido) y tostado de *q'ala siwara* (cebada sin cáscara, tostada) para unirse al grupo de expedicionarios. Pegó una patada a la puertecita de latón del corral donde esperaban ansiosas las ovejas que salieron precipitadamente en busca de un pasto cada vez más ralo y escaso en el riguroso invierno altiplánico. Con gesto de fastidio su diminuta, pero robusta figura desapareció por la escalinata que señala el camino de la montaña, no sin antes dedicar una significativa mirada a sus hermanos más pequeños ajenos al drama que estaba padeciendo.

El niño aymara, una vez que se ve inmerso en las obligaciones familiares y aprende las normas de comportamiento estipuladas por la comunidad se incorpora paulatinamente a un proceso de madurez que irá culminando por etapas. Este período de observación y adiestramiento incluye un conocimiento del mundo complejo que rodea a sus actividades en el campo y en el propio hogar, a la vez que se inicia en la comprensión de los principios religiosos que lo fundamentan.

---

15.- Los pelos, las uñas y los excrementos humanos son materia frecuente de hechicería (Millones, 1983:65).

El proceso de transformación era señalado entre los varones con la adquisición del primer pantalón, costumbre hoy prácticamente perdida que Albó recoge en algunos sectores del altiplano : "A los siete años de edad, el padre enseña a su hijo a utilizar la honda y le da un palo para cazar sapos. Hasta ese momento el niño acostumbra a vestir una simple faldilla que , a partir de entonces, es sustituida por el pantalón en la víspera de Jueves Santo" (Albó, 1971-4:1011). El juego y la competición van consolidando la personalidad del niño y lo habitúan a los vínculos de reciprocidad e intercambio, así como en la toma de decisiones que son principios fundamentales en la sociedad de los mayores (Ochoa, 1974b:4-9).

La transformación progresiva del niño o de la niña , viene marcada por una terminología estricta en su propia denominación. A partir de los cinco años, se distingue entre *yugalla* (niño) e *imilla* (niña); cuando son adolescentes , *k'axu wayna*, *k'axu tawaqu*, y a partir de los 18 años, *wayna* para el varón y *tawaqu* para la jovencita. Las exigencias y responsabilidades familiares son sucesivamente mayores a medida que el chico crece; es frecuente mostrar el desagrado paterno en relación con algún asunto del hijo reprimiéndole por su inapropiado proceder "¿acaso eres *wawa* (niño lactante)?" . A través del matrimonio, el proceso de formación culmina, adquiriendo los contrayentes la categoría de *jaqi*; término que de forma genérica significa: gente (Cotari *et al*, 1978 :123). Solamente el *jaqi* se encuentra en plenitud de sus derechos y obligaciones dentro de la sociedad aymara.

En cierta ocasión, al llegar la "movilidad" (autobús de línea) al pueblo de Achacachi (capital de la provincia Omasuyos del Departamento de La Paz), dos jóvenes con el pelo rapado descendieron del transporte, para ser inmediatamente agasajados con "mixture", trago y música por varias enfervorizadas personas. Por un momento pensé que podía tratarse de las figuras del equipo de fútbol local, pero enseguida fui corregido por otro de los viajeros. Al parecer se trataba de dos licenciados del servicio militar que eran festejados por sus familiares.

El cumplimiento del servicio militar es una condición frecuentemente necesaria para acceder al matrimonio. Los padres de la novia recelan con frecuencia de un yerno que no haya cumplido con el servicio de armas, por cuanto ésta experiencia supone el traslado del joven y su probable contacto con otras expectativas ajenas a la vida comunitaria. El servicio militar marca el comienzo de la transición al estado de adulto y le otorga al joven su categoría de ciudadano (Buechler, 1980:110).

Después de la recepción, en la que participan los padres del recién llegado, sus amigos más próximos y algún padrino nombrado al uso para ayudar en los gastos que implica el agasajo de alcohol y la contratación de los músicos, la comitiva se dirige a la comunidad para continuar con el festejo (16). Se coloca una bandera boliviana en la casa del licenciado donde se reproducen los convites de alcohol a todos aquellos que vienen a saludar y participar del festejo. Las autoridades comunitarias también participan en la recepción. Algunos parientes y amigos próximos del nuevo ciudadano le cuelgan panes y frutas del cuello y le prenden dinero. En la casa del joven se hace una comida colectiva con los alimentos preparados por sus padres y los que traen los acompañantes. En el caso de que existan varios licenciados de la comunidad que retornen en el mismo día, los acompañantes se reparten para saludarles a todos (Buechler, 1980:111).

\* \* \*

El aymara alcanza su madurez cultural y social, mediante el matrimonio. A partir de ese momento, es reconocido como *jagü* y participa por derecho propio en la vida comunitaria, teniendo acceso a los canales de prestigio y reconocimiento que la comunidad posee a través del sistema de cargos; por otra parte, su nueva condición, le permitirá incorporarse a la urdimbre de relaciones que el parentesco ceremonial posibilita. La abundancia y calidad de los vínculos que defina con sus compadres va a incidir proporcionalmente en su grado de integración a la vida comunitaria. Al mismo tiempo, la propia comunidad valora en alta estima a la persona implicada con frecuencia en la trama del compadrazgo, circunstancia que incrementa su prestigio, a la vez que facilita una colaboración recíproca imprescindible en el desarrollo de sus faenas agrícolas y responsabilidades colectivas.

El matrimonio aymara está configurado por una serie de momentos que definen con perfección el grado de implicancia que los contrayentes adquieren en el proceso. Por tanto no puede hablarse de un único momento ritual, como sucede en Occidente, sino de varias etapas que van consolidando la nueva situación de los esposos dentro de sus respectivas familias, así como en relación con el entorno más amplio de la comunidad (Carter, 1980:420).

---

16.-La posibilidad de acceder al mercado laboral de los núcleos urbanos ha complicado, en exceso, la vida del aymara. Los modelos de consumo imperantes en la ciudad tratan de ser adscritos al sistema tradicional de parentesco mediante los "padrinazgos" más sorprendentes: Padrino de camisetas del equipo de fútbol; padrino de estandarte; padrino de contador eléctrico de la escuela; padrino de torta nupcial...etc. En estos casos suele ofrecerse el padrinazgo a una persona que económicamente descuelle sobre el resto.

El conocimiento y trato de los jóvenes aymaras suele producirse en el campo, en los meses de enero y febrero, al amparo de un pastoreo intensivo. Los encuentros se efectúan en la más absoluta clandestinidad ya que, si bien, existe cierta permisividad implícita en los contactos de los jóvenes, son reprimidos con dureza por parte de los padres.

Uno de los festejos más esperados entre los jóvenes en el período que va desde Todos Santos a Pascua, es la celebración de la *qhachwa* que todavía pervive, con dificultad, en algunas comunidades del altiplano (17). La *qhachwa* consiste en una serie de bailes y coplas efectuados por los grupos de chicos y chicas solteros, en réplica constante, que dura hasta el amanecer. Un encargado encendía una hoguera la noche indicada, en alguna pampa alejada de las casas de la comunidad. Como la voz de la celebración de la *qhachwa* había sido convenientemente extendida entre la juventud, no tardaban en aparecer grupos de jóvenes con música de *pinkillu* (flauta de caña), en ocasiones disfrazados, ocultando su identidad para evitar que se les adjudicara alguna de las numerosas coplas que se iban configurando; en especial si su preferencia por alguna chica era de conocimiento público. Un poco más tarde llegaban las chicas solteras, en grupos, o bien acompañadas por algún miembro de la familia; se invitaba del mismo modo a alguna autoridad y también a personas casadas que velaban el aconsejado desarrollo de la *qhachwa*, evitando posibles abusos. El orden de las coplas era estricto y no debía ser confundido, por ello cabe suponer que existía un sistema estereotipado y que las nuevas coplas inventadas en el momento, para entretener, se adaptaban perfectamente al ritmo y métrica pertinentes. Durante el festejo se alternan varias ruedas de baile con la pugna constante entre chicos y chicas dándose la réplica a través de las coplas y diversos juegos que encauzan el papel característico de varones y mujeres en la sociedad aymara (Carter, 1980:372-389).

El período de celebración de la *qhachwa* coincide con la llegada de las lluvias y el crecimiento de los cultivos, aspecto que señala cierta vinculación con el momento de mayor fertilidad del altiplano y que hace de la *qhachwa* un canto esencial a la vida (Soria, 1987:98; Berg, 1989b:64).

Una vez que los jóvenes se conocen y pretenden concretar su relación, máxime si ella estuviera embarazada, se produce la *irpaqa*. La *irpaqa* es un rapto consentido que hace el varón de la joven, llevándola a su casa paterna con sumo cuidado y secreto; literalmente, "se la lleva".

17.-La fiesta de la *qhachwa* se encuentra en franco retroceso en determinados sectores del altiplano. Los padres de familia de Toque Ajllata Alta consideran que "los tiempos han cambiado". Ellos disfrutaron de la *qhachwa* con el consentimiento expreso de sus padres, repitiendo el encuentro en múltiples ocasiones, pero "ya no hay cómo confiar en los jóvenes" y no permiten este tipo de festejos ante el temor de que alguna joven quede embarazada.

El joven esconde a su amada en alguna parte hasta la hora de la cena en que alguna de sus hermanas conocedora del problema se lo comenta a su madre quien, a su vez, se lo hace saber a su marido. El padre suele reaccionar encolerizado golpeando con un látigo o chicote, a su hijo y preguntando a la joven el motivo de su presencia en la casa. A partir de este momento comienza una dura pugna entre los padres del varón y los de la joven por concretar la unión de la pareja. Se tiene muy presente la conveniencia económica de la unión, circunstancia que facilitará o complicará el proceso de forma notable. Es preciso avisar a los padres de la joven esa misma noche quienes reaccionan con sorpresa y profunda indignación. Los padres del varón acuden a casa de los padres de la mujer con abundancia de coca y alcohol para pedir disculpas y empezar a tratar del próximo enlace de la pareja. Por humilde que sea, la familia de la chica, no aceptará en primera instancia, reaccionando con desprecio ante el comportamiento de su hija. La visita puede repetirse tres veces, al cabo de las cuales se llega a cierto entendimiento. Se fija una fecha para la solicitud formal del enlace, *sart'a*, en aymara. Para entonces, los padres del novio preparan bebida y comida especial con la que agasajar a los padres de la novia y a cada uno de los miembros de su familia extensa. Con frecuencia contratan una comparsa de músicos para celebrar la ocasión y "traerse" definitivamente a la futura novia.

El gasto que tiene que afrontar la familia del novio resulta considerable, para complacer a los padres de la joven. La comida, es un capítulo esencial que debe ser satisfecho en la forma adecuada.

El día señalado, los padres del novio y sus acompañantes se presentan por la noche "de improviso", cuando la familia de la novia está acostada. Piden perdón por su intromisión, efectúan una libación en las esquinas de la habitación y comparten coca y sucesivos tragos de alcohol. La pareja es sometida a un duro exámen por parte de los padres de la chica quienes les interrogan sobre sus aptitudes en relación con la vida en común que van a iniciar (Albó, 1971-4:0192). Terminado el interrogatorio y expresadas las dificultades inherentes al matrimonio que esperan a la nueva pareja, se hace la comida, a cuyo término, acompañados de música de banda, los familiares del novio se "llevan" a la mujer a su casa, ante las frecuentes protestas de los miembros de su familia que pierden a uno de sus elementos productivos. Una vez efectuada la solicitud de la joven y superada la arenga de los padres de la novia, resulta poco probable que la pareja se separe.

Después de un período variable de convivencia en el que los padres del novio escrutan con detalle las cualidades de la pareja, se efectúa el matrimonio (Ochoa, 1975g:13-14). Para ello, es imprescindible contactar primero con las personas pertinentes con las que se quiere establecer el vínculo de compadrazgo. Siempre se teme las visitas imprevistas de madrugada, en parte por la probabilidad de que se trate de algún ruego o solicitud de padrino.

Es una estrategia frecuente "sorprender" al candidato adormecido para que su posible resistencia sea doblegada con coca y tragos de alcohol.

Los aymaras de la cuenca lacustre del Titicaca acostumbran a celebrar en primer lugar el matrimonio civil y cuando los recursos económicos alcanzan, el religioso, considerado de mayor prestigio y superior importancia (Ochoa 1975g:22). El matrimonio civil se efectúa en el Registro Civil del núcleo urbano más próximo, donde el encargado establece la alianza definitiva de la pareja intercambiando por tres veces las arras entre los novios, colocándoles las alianzas y amarrando a la pareja con una cadena. Es conveniente ofrecer un par de botellas de cerveza antes y después del enlace al encargado, para evitar cualquier tipo de problema en la tramitación burocrática de los papeles y certificados pertinentes.

Si la pareja espera celebrar en breve su matrimonio religioso no hay celebración ni festejo por su enlace jurídico salvo el intercambio obligado de trago entre los novios y padrinos. Por el contrario, si no se espera a corto plazo el enlace religioso, se festeja a la pareja en la forma conveniente, si bien, levantará cierto recelo una unión que no ha sido sancionada en la forma que la colectividad considera apropiada.

Andrés Gutiérrez estaba renegado por la unión proyectada de su hijo con una muchacha desconocida procedente de una minúscula comunidad de la lejana provincia de Pacajes. Ni siquiera conocía a los padres de la novia que, por supuesto, no iban a desplazarse para acompañar a la hija en su enlace matrimonial. A pesar de su resistencia, la ceremonia civil se llevó a cabo en el Registro Civil de Ajllata, núcleo cantonal al que pertenece Toque Ajllata Alta la comunidad de Andrés, de la provincia Omasuyos del Departamento de La Paz. Mientras los novios, los padrinos (en este caso sólo un *jach'a parinu* que es el principal sostén económico de la ceremonia), los acompañantes de los padres del novio, los acompañantes del padrino y las autoridades locales y cantonales participaban en el desarrollo del enlace, en la comunidad la familia del novio y las diversas colaboraciones que había conseguido establecer mediante *ayni* preparaban con cuidado todo lo necesario para que el festejo resultase correcto.

La mujer de Andrés había efectuado la noche anterior algunas visitas para conseguir ayuda en relación con la preparación de alimentos, tarea que precisa mucho tiempo y la habilidad suficiente como para conseguir un reconocimiento general. El propio Andrés y varios de sus hijos concertaron *ayni* con otros familiares y amigos para montar la "enramada" y asegurarse una provisión abundante de alcohol.

La "enramada" es una construcción provisional hecha de alargadas varas de eucalipto y un toldo por cubierta que conforma un espacio interno rectangular en donde se recibe y agasaja a los novios, padrinos y autoridades comunitarias. Constituye la primera residencia de los novios (Ochoa, 1975g:26). Las dos varas que van a configurar la entrada del habitáculo se decoran por completo con hojas frescas de eucalipto y flores de *kantuta* (variedad de flor del altiplano de vivos colores). Cada una de las varas se remata con un trapo que hace las veces de bandera, mejor si son de colores, aunque las empleadas en esta ocasión eran blancas (18). Las dos varas tienen que colocarse de pie y asegurarse con firmeza al suelo, al mismo tiempo; deben lucirse a la vista en forma conjunta, de otro modo se considera mal augurio en la vida de la pareja. Mostrar sólo una vara decorada de pie es *ch'ulla*, algo incompleto por faltarle su par (19). En el interior de la enramada en la pared posterior conformada por el toldo se coloca un *awayu* con múltiples listas de colores combinados en cuyo centro se fija con hilo un crucifijo de eucalipto (20). Un par de mesas y listones soportados con adobes a modo de bancos constituyen el austero moviliario interior. Terminado el montaje, los familiares y amigos que han colaborado en la construcción de la enramada descansan a la vez que comparten sus *taris* de coca.

---

18.-Las banderas de colores que se colocan en la enramada aluden a la condición de "ciudadano" por parte del novio contrayente al haber cumplido el servicio militar, frente a las blancas de quien todavía no ha cumplido (Buechler, 1980: 110). A pesar de esta apreciación de Buechler, creo que la presencia de banderas blancas coronando la enramada puede estar relacionado con el deseo de fertilidad atribuido a la pareja así como constituir la expresión cromática de la regeneración fecunda que está sufriendo la nueva pareja (Girault, 1988: 147; Carter-Mamani, 1982:222; Berg, 1985:207; Gow, Gow, 1975:152-155).

19.-El término *yanantin* alude entre los macha del Norte de Potosí a una articulación básica entre objetos que por naturaleza deben ser "pares", por ejemplo, las manos, los ojos...etc. Este concepto señala una simetría especular entre los elementos *yanantin* como modelo de unión perfecta. El término *ch'ulla*, se opone a *yanantin* y hace referencia a lo que es incompleto por faltarle su par. La estabilidad de la "enramada" está propiciada por el carácter parejo de los soportes decorados (aportados por los parientes de la familia del novio y los de la novia) que deben ser alzados, al mismo tiempo. La unión entre hombre y mujer debería ser tan perfecta como la simetría especular de su "enramada" (Platt, 1980:164; Harris, 1985:18).

20.-El *awayu* es utilizado habitualmente como recurso decorativo. Los *awayu* mejor combinados se utilizan con frecuencia en la decoración de los arcos y altares que se constituyen en las ocasiones festivas de mayor relieve.



!Mario, *kuka apanim* (trae coca), reclaman entre mofas y sonrisas. La figura encorvada de Mario, *q'ipiri* (21) ocasional en los mercados de La Paz, se aproxima resoplando por la ladera. (Mario es siempre motivo de burla entre los comuneros que abusan descaradamente de su condición mísera y humilde. Su parcela es, con diferencia, la más pequeña de la comunidad, tiene que mendigar agua entre aquellos que disponen de alguna vertiente y, las malas lenguas dicen que alimenta a sus hijos sólo con papas cocidas. Jamás ha cumplido ningún cargo de responsabilidad en la comunidad y raras veces consigue consolidar lazos de intercambio mediante *ayni*. Ultimamente no acude a las reuniones obligatorias ni a los trabajos comunales porque se ha cansado de ser motivo permanente de chanza y burla. Sentirse sólo en la comunidad es una situación compleja, difícil de sobrellevar con calma).

Cuando finalmente Mario llega a la altura de la "enramada", detiene su carrera y saluda con un plañidero "*tuwinus tias tata*" (buenos días) marcando la dirección del saludo con su mano derecha, a cada uno de los presentes que contestan verbalmente (al percatarse Mario de mi presencia se acercó a darme la mano; a pesar de mis esfuerzos continuó gozando de una posición privilegiada). Deposita su *tari* de coca abierto junto a los demás y hace una invitación colectiva para que se sirva el que guste. En su rostro se aprecia el apuro de quien no se siente seguro o habituado a ejercer de protagonista. En esta ocasión, tiene que cumplir con la obligación de atender a los que han colaborado en la construcción de la "enramada" para la boda de su hermano. En realidad él era el encargado de arreglárselas para tenerlo todo a punto y se había retrasado en la consecución de los materiales precisos. Dos espesos surcos de sudor recorren su rostro, al tiempo que extrae del bolsillo raído de su chaqueta una botella de alcohol con el que invitar y agradecer la contribución de todos.

La "enramada" está lista para recibir a los novios, autoridades y padrinos; mientras tanto, la preparación de la comida concita toda la atención de la familia distribuida en varios frentes para trocear una oveja desollada y puesta a secar durante varios días (*chaluna*), pelar papas, atender el punto de las sopas...etc.

Los novios, una vez efectuada la ceremonia civil y festejados junto con los padrinos por las autoridades y acompañantes, son convidados por el padrino a un almuerzo en el propio núcleo urbano, antes de dirigirse a la comunidad.

21.-El *q'ipiri* es el "cargador", figura protagonista de los mercados y ferias. Lleva sobre sus espaldas pesados fardos que transporta a distancias considerables, ascendiendo pendientes pronunciadas, a cambio de unos centavos. Constituye uno de los trabajos habituales para los campesinos recién llegados a la ciudad, así como para aquellos que sólo pretenden obtener algo de plata en unas semanas para reincorporarse luego a la comunidad. En los mercados de La Paz, el *q'ipiri* es amonestado por los taxistas que ven en él a un incansable competidor.

Almuerzo que es precedido por un incesante flujo de invitaciones a tomar trago.

A las cuatro de la tarde la comunidad espera la inminente llegada de los novios y su comitiva. La "enramada" luce espléndida con sus dos banderas coronando la entrada del recinto. Al margen del terreno, en las proximidades de la residencia de Andrés, los numerosos pots de cocina muestran unos hervores succulentos que indican que el punto de cocción apropiado está próximo. Un grupo de músicos procedentes del pueblo de Santiago de Huata llegan hasta la casa de Andrés, el padre del novio, con sus instrumentos de viento amarrados a la espalda. Son convidados a alcohol por parte de los hermanos y amigos del novio que han permanecido en la comunidad y después de un corto descanso, especialmente agradecido por el músico del bombo, comienzan a interpretar algunas piezas musicales.

La comitiva se presenta poco después por encima del collado y sobre la dirección que marca la salida del sol, (como explica Urton, (1981:37-65) el Este, define la dirección ritual más importante entre los andinos) bailando al son de otra banda de música, más numerosa que la primera, financiada por el padrino, que propicia el baile de todos los acompañantes. Hombres y mujeres bailan amarrados del brazo (hombre a la derecha, mujer a su izquierda) que siguen la trama dibujada por las autoridades situadas en cabeza. Las autoridades hacen varios requiebros volviendo sobre sus pasos en sentido contrario a las agujas del reloj que repercute en el culebreo de toda la formación. Al llegar a la altura de la enramada los bailarines, saludan por partes, se descubren los varones al tiempo que se desplaza la hilera al son del tema musical. Una vez que entra toda la comitiva en el terreno donde está enclavada la enramada, el grupo deja de bailar, circunstancia que es aprovechada por todos los presentes para festejar a los novios, padrinos y autoridades. Los varones hacen fila a un lado con "mixture" y alcohol para festejar al novio, padrino y autoridades comunitarias (22); al lado de los varones, las mujeres festejan a la novia, madrina y a las mujeres de las autoridades, igualmente colocando mixture de papelillos blancos sobre sus cabezas y convidándoles a un trago de alcohol. Los novios, padrinos, así como las autoridades y sus mujeres, son invitados a pasar y acomodarse en el interior de la enramada (23).

---

22.-Es deber de las autoridades comunitarias estar presentes en las celebraciones que afectan a la comunidad. En el caso de los matrimonios, participan por deseo expreso de los novios y autoridades locales, los "mandones", portadores de las varas propias del núcleo cantonal.

23.-Parece ser que hay una dirección apropiada para la entrada y salida de los novios y acompañantes en la "enramada"; al menos en la comunidad de Compi, los novios y acompañantes del padrino entran por la izquierda (el lado de la novia) y abandonan el recinto por la derecha (el lado del novio) (Cfr. Buechler, 1980:120).

A la derecha de la "enramada" (considerando la derecha como si estuviéramos dentro del recinto en la posición central ocupada por los novios y mirando hacia la entrada) se sitúan los varones que acompañan al padrino (que han participado en los gastos que el padrino precisa para agasajar a los novios en este primer día de celebración) , mientras que sus mujeres ocupan una zona central en el terreno donde se localiza la "enramada". El resto de varones de la comunidad que acompañan a los novios y padrinos en este primer día permanecen al margen, ocupando un sector distante de la "enramada" y del grupo de varones del padrino. Por su parte, las mujeres de la comunidad que han venido a participar y festejar el enlace se sitúan en la periferia del terreno.

Una vez que los novios ocupan la posición central en el interior de la "enramada" con las autoridades a su izquierda y los padrinos a su derecha, el grupo de varones de la comunidad se aproximan a la "enramada" por su centro, para formar fila en el festejo de los novios. Cada uno convida a una copa de alcohol a los novios, autoridades y padrinos, y posteriormente, al grupo de varones que acompañan al padrino. Las mujeres hacen lo propio respecto al grupo de mujeres del padrino. Posteriormente los varones del padrino y sus mujeres devuelven la cortesía a los hombres y mujeres de la comunidad que participan en el festejo; este tipo de invitación será muy frecuente a lo largo de la jornada.

El grupo de varones que celebramos a parte de los del grupo del padrino, intercambiamos alcohol y coca alrededor de los taris extendidos en un pequeño sector del terreno. A mi lado, Benedicto Condori rehusaba repetidas veces las invitaciones de alcohol: "gracias tío , va a disculpar" (24).

---

24.- "Tío" es el saludo estipulado que debe hacer toda persona al cruzarse, a corta distancia, con un adulto varón de edad superior, sea de la propia comunidad o de otras comunidades ajenas. A los niños se les adiestra en la escuela rural para que saluden sin vergüenza alguna al cruzarse con sus mayores. Este constituye uno de los rasgos que más irrita a los campesinos sobre la gente de la ciudad , "como perro ha pasado" , sin saludar. Esta regla que es habitual en el campo apenas se practica en la ciudad, ni tan siquiera en los núcleos urbanos rurales altiplánicos como Achacachi , Ancoraimes, Huarina o Santiago de Huata, por mencionar sólo aquellos más representativos de la provincia Omasuyos en la que contextualizo la investigación.

Benedicto es "hermano" evangélico y, no tiene la obligación moral de tomar alcohol, circunstancia que no es extensiva al resto, por lo que poco antes de servirse la comida la mayor parte de los festejantes nos encontramos bastante eufóricos (25).

La comida a base de un primer plato de sopa caliente y un segundo de asado de cordero con arroz y ají picante fue distribuida entre los novios, autoridades, padrinos y sus acompañantes, que eran los únicos que tenían derecho a ser agasajados en el día "del padrino", por parte de los novios y sus familiares (26).

25.- Los movimientos protestantes de variada idiosincrasia tienen presencia importante en los núcleos urbanos del altiplano. La ciudad de La Paz presenta un abanico considerable de iglesias y sectas de credos diferentes. En el ámbito rural, el éxito de las sectas protestantes es más bien relativo, a excepción de aquellas localidades donde su presencia está ligada al funcionamiento de colegios (los adventistas especialmente). En las pequeñas comunidades, la situación es distinta. Los escasos "hermanos" evangélicos, sostienen una dura pugna con las creencias y costumbres comunitarias. Su renuencia a participar en los festejos colectivos, el rechazo sistemático al alcohol y a la coca, les sitúa en el punto de mira de los comentarios más ácidos. Una vez, un fuerte ventarrón levantó el techo de calamina de un comunero evangélico golpeando de tal forma la chapa de las hojas que resultaron inservibles por las numerosas abolladuras que presentaban. La comunidad consideró el fenómeno como un castigo divino por la doble moral atribuida a estas personas. La gente tiene por seguro que este comunero toma, cuando acude a su trabajo en las minas de oro, y debe andar con otras mujeres. Algunos son acusados de hacerse evangélicos para no cumplir con la comunidad y disculparse de los gastos que afectan al consumo de alcohol y principalmente en relación con las medidas extremas que la comunidad adopta cuando los cultivos están amenazados por el granizo. En relación con los caracteres básicos de las sectas evangélicas en la ciudad de La Paz (Cfr. Ströbele-Gregor, 1989).

26.- La correspondencia existente entre los días de celebración y el agasajo a los padrinos o a los novios presenta importantes variaciones. Si en Toque Ajllata Alta la celebración del matrimonio dura dos días, de los cuales, el primero es para el padrino y el segundo para los novios, Buechler notifica exactamente lo contrario respecto a su estudio en la comunidad de Compi (Buechler, 1980:120-124). Modesto Capcha, respecto a Sotalaya, me indicó que la costumbre es festejar durante tres días, de los cuales, el primero es para los novios, el segundo para los padrinos y el tercero se dedica a la *ch'alla* de los regalos; distribución que coincide con lo manifestado por Carter para Irpa Chico (Carter, 1980:398-404). Como vemos, las variantes que presentan los festejos y ceremonias aymaras son importantes, incluso entre comunidades próximas: "Distinto siempre; cada comunidad tiene su costumbre" (Pedro Chura).

Los padrinos fueron festejados con varias cargas de naranjas, plátanos, dos ovejas desolladas, mazorcas de maíz, huevos, algunos quesos, grandes cantidades de tubérculos deshidratados y pan. Alimentos en calidad y cantidad considerados de lujo, poco habituales en la dieta cotidiana. Todo ello colocado a los pies del padrino como convite que efectuaban los novios a través de sus familiares y las colaboraciones conseguidas mediante *ayni*.

Las bandas musicales rivalizaban por taparse entre sí. A medida que las horas transcurrían y los tragos de alcohol iban sucediéndose, la conjunción y afinado de los instrumentos resultaba cada vez más difícil.

El grado de confusión y ebriedad iba creciendo entre las formaciones de bailarines que festejaban junto a los novios y autoridades dando sucesivas vueltas por el terreno amarrados de la mano (27). Poco a poco las personas que sólo habían querido participar en el festejo y saludo de los novios sin estar implicadas mediante *ayni* u otro tipo de obligaciones con el padrino desaparecen del lugar emprendiendo la vuelta a casa con las primeras sombras del ocaso.

Las autoridades, los padrinos y sus acompañantes continúan festejando toda la noche; hasta que los novios, siempre vigilados de cerca por su padrinos que les siguen a todas partes, son acostados por éstos (28). Los cobres de la banda fueron enmudeciendo en forma sucesiva; el músico del bombo mostraba una empecinada resistencia a ser vencido por el cansancio hasta que en plena madrugada, por fin, se calló.

El segundo día es "para los novios"; en esta ocasión son los novios los agasajados por el padrino que corre con todos los gastos. La comunidad ya no acompaña, por lo que es una celebración más recogida entre los novios, sus familiares y los padrinos con todo su grupo de apoyo, además de las autoridades que deben permanecer y proseguir el festejo. La música continuó con intensidad destacando la presencia de un grupo de *pinkillus* que interpretó temas propios de carnaval (*wayru*) durante todo el día.

---

27.-Se acostumbra festejar a los padrinos y autoridades acompañantes, con la ejecución de tres vueltas alrededor de la zona en la que se celebra la fiesta e incluso por los linderos comunitarios como homenaje y reconocimiento. Esta costumbre se realiza siempre que exista algún personaje central en el desempeño de la celebración: pasante, cabecilla, alférez, cargos...etc.

28.-Los padrinos son los nuevos padres de los novios. Deben velar por sus ahijados a lo largo del primer día del festejo para "destetarlos" luego (Albó, 1971-4:1592).

Al compás de las constantes invitaciones de alcohol que producen un permanente estado de ebriedad en los participantes que restan, se hace un almuerzo financiado por los padrinos. Las autoridades preguntan a los recién casados sobre su primera noche. Les hacen bromas sobre quien ha salido a orinar y cuántas veces.

Mediada la tarde, tiene lugar un curioso mercado con prendas que han sido donadas a los novios el día anterior. Cada uno de los dueños de las prendas se acercan a la "tienda" para recuperarla, no sin antes regatear su precio con el "tendero", algún familiar del novio. La suma conseguida es entregada a los recién casados como regalo que permita tapar los primeros gastos de la pareja.

No siempre se efectúa el matrimonio en la comunidad. Modesto Capcha eligió otra fórmula más "prestigiosa" y apropiada en su condición de "residente". Decidió prescindir de la celebración campesina en su comunidad originaria para reducir los importantes gastos que le iba a suponer. Tras contraer matrimonio en la ciudad de La Paz, salvando la incomodidad de los cursos de preparación, celebró su enlace en un local de Villa Dolores en El Alto, muy cerca del lugar donde Modesto recibe a los clientes para leerles la coca. El local disponía de música y el servicio completo de cubertería. Consiguió diversos padrinos con los que hacer frente a los gastos de alquiler del local, del servicio de camareros, del equipo de música e incluso de la propia torta nupcial. Los invitados al llegar al local hacían explotar una retahila de petardos; la música se detiene y los padrinos, principal (*jach'a*) y secundario (*jisk'a*) con sus respectivas madrinas flanqueando a los novios tienen la obligación de salir a recibir al recién llegado. El nuevo invitado saluda a los novios y padrinos echándoles "mixture" blanca por la cabeza, a la vez que ofrece su regalo. El regalo se entrega sin abrir a un familiar del novio que está encargado de llevar perfecta cuenta de los aportes de los festejantes; para ello apunta en un cuaderno el nombre de la persona y su aporte, bien se trate de regalos o de alguna canasta de cervezas. Una vez apuntada la contribución, los novios ofrecen a los nuevos acompañantes una bandeja de tragos que deben de tomar sin pestañear con presteza y rapidez. Una vez servidos, los padrinos y novios invitan a los recién llegados a incorporarse a la fiesta con el resto de celebrantes en el interior del local.

Los encargados de ambientar el festejo con música dedican la primera pieza a los novios que deben de abrir el baile con un vals. Modesto se ruboriza al escuchar por primera vez en su vida el ritmo de aquella desconocida melodía: "baile usted no más", me suplica avergonzado, ofreciéndome el brazo de su nueva mujer. Los acompañantes y amigos quieren que baile la pareja a toda costa por lo que Modesto tras un suspiro de resignación tomó del brazo a Victoria, su mujer, y como si de un *wayñu* (baile vivaz andino) se tratase, acomodó sus pasos a la cadencia de aquella infernal melodía.

Un almuerzo a base de asado de cordero ,arroz y ají encebollado , la torta con regalos incluidos y aquella absurda colección de temas musicales criollos enlatados constituían la esencia de un formalismo "citadino" en la celebración matrimonial de los emigrantes residentes en la ciudad. Sin embargo, la calidad de la comida y abundancia de trago fueron los componentes más resaltados en el éxito del festejo. Igual que en el campo; la parafernalia citadina apenas sobrevivió a la media docena de vasos de cerveza.

El matrimonio aymara incluye un largo proceso que va marcando diferentes grados de compromiso entre los contrayentes, sus respectivas familias y la propia comunidad. Una vez concretado el enlace, se entrega a la nueva pareja la herencia y dote de la novia así como los útiles de labranza del novio, los animales respectivos de cada grupo familiar y las semillas empleadas en la primera siembra del terreno que corresponde al matrimonio. Sin embargo, un matrimonio sin casa propia jamás será considerado maduro y capaz de constituir un núcleo familiar independiente. Una vez que el matrimonio reside por un tiempo en la casa de los padres del novio, construyen su propio hogar situado en las proximidades de las tierras de cultivo, pero dentro del sector que corresponde a su propia parentela (29).

La construcción de una casa posibilita nuevos contactos mediante *ayni* con individuos de la comunidad , así como dentro del grupo familiar del interesado.

---

29.-La comunidad de Toque Ajllata Alta está configurada por doce "personas" originarias. El término "persona" hace referencia al conjunto de familiares que aparecen vinculados por el apellido paterno y que se agrupan en torno a las tierras o *sayañas* de la parentela . La norma de residencia, habitualmente virilocal hace que las mujeres , al contraer matrimonio , salgan del grupo patrilineal al que pertenecen para incorporarse al grupo familiar de su marido. Si bien existen ciertos vínculos "matrilineales" que han sugerido algunas consideraciones sobre la pertinencia de la filiación bilateral en los Andes (Cfr. Lambert, 1980: 11-55), lo cierto es que ,entre los aymaras, el parentesco está bastante "castellanizado". Albó ha recogido tres caracteres básicos en relación con el parentesco aymara que incluye, la separación de las líneas respectivas de los cónyuges, la prevalencia de la línea del varón en la que se ve subsumida su esposa y cierto énfasis en las categorías relativas de edad (Albó-Mamani, 1980: 294). El apellido paterno es el que permite la ubicación de los comuneros dentro de una "persona" u otra (Los Caillante, los Chura, los Gutiérrez, los Pillco, los Apaza...etc). Junto a estos grupos de parentela originarios, existen otros no originarios, incorporados a la comunidad por motivos diversos, que son observados con cierto menosprecio.

Los padres y hermanos del varón son los encargados de concertar las ayudas necesarias para la construcción de la casa, además de aportar parte de los materiales que la obra requiere, especialmente la madera y calamina del techo (30). Para concertar los *aynis*, los familiares del interesado visitan a distintos miembros de la comunidad con los que comparten coca y alcohol. La aceptación del trago y el *akulli* (mascar coca) pausado de hojas de coca constituyen la base de un sólido acuerdo (31).

El día fijado para el inicio de la construcción, los familiares del convocante de los *aynis* y éste mismo se preocupan de recibir a cada uno de los colaboradores ofreciéndoles un buen puñado de hojas de coca que son recibidas con gratitud y respeto en el dobladillo de la chaqueta o en el propio *ch'ullu* (gorro andino con orejeras); nunca se debe recibir la coca en la mano, "como pobre", ya que no es ningún tipo de limosna. Del mismo modo, a medida que la obra avanza los familiares provocan numerosos descansos para compartir coca y trago con los trabajadores.

---

30.-El sistema de cubiertas de la techumbre del hogar mediante hojas de aluminio laminado, denominadas "calaminas" que se clavan afirmándose al entramado de maderas que constituyen el armazón del techo, han sustituido en parte a la tradicional cubierta de paja y totora. Los campesinos no hacen más que insistir una y otra vez en las ventajas de la paja y la totora respecto a la calamina, cuyo uso exige un costo económico superior y conserva mucho peor el calor si la casa no cuenta con el aislante del "vaciado" hecho con alambre tejido, relleno de paja y cubierto con yeso. La paja es más cálida, no precisa vaciado y por si fuera poco es mucho más económica. El problema radica en la necesaria renovación de la paja o totora, por término medio cada... ¡doce años!. El componente social, el prestigio y el reconocimiento, parecen jugar a favor de la implantación de la calamina a pesar de sus ostensibles desventajas. Una casa cuya residencia principal esté cubierta con paja habla por sí misma de la miseria y dejadez de sus inquilinos, en este sector del altiplano.

31.-La trama social aymara no puede comprenderse sin dar a la coca y el trago la importancia que merece. Coca y alcohol están siempre presentes en las discusiones comunitarias, así como en las celebraciones festivas trenzando los vínculos pertinentes entre los comuneros que comparten entre sí estos dones. Rechazar el trago o no aceptar el *pijchu* de coca, significa de forma automática quedarse "al margen" de lo que acontece en la comunidad. El ofrecimiento de coca y alcohol forma parte de las normas básicas de cortesía aymaras cuando se precisa algún tipo de ayuda o, simplemente "hablar bien" sobre un asunto concreto; al mismo tiempo, la utilización de hojas de coca como remedio de diversas dolencias señala su pertinente empleo en la farmacopea tradicional. Por lo tanto, el uso de la coca, va más allá de su consideración antifatigante o como posible alternativa dietética en sociedades de escaso consumo proteínico, (Cfr. Carter (comp.), 1983; Carter-Mamani, 1986; Boldó i Climent, 1986).



El primer día de trabajo se dedica a la consolidación de los cimientos de la casa. Los cimientos reciben un tratamiento ritual importante que, con ciertas variantes, se repite en el ámbito aymara. En septiembre de 1988 participé en la construcción de la casa de Germán Mamani en la comunidad de Cajiata. Germán vive en La Paz con su padre Gregorio, excepcional *yatiri* de la zona de Villa Dolores en El Alto de La Paz. Germán tenía que cumplir aquel año su obligación de "alcalde campo" encargado de la protección de los terrenos de cultivo y, en especial, de alejar el granizo del entorno comunitario cuando se presentara (Carter-Mamani, 1982:255-258), por lo que le urgía contar con su propia casa en la comunidad. El primer día de trabajo se consolidaron los cimientos de la construcción y durante el almuerzo se efectuó una *ch'alla* colectiva en las cuatro esquinas o ángulos que definen la planta rectangular de la casa primero con alcohol y luego con cerveza. El destinatario de las libaciones era *kunturmamani*, (cóndor-halcón) el espíritu tutelar de la casa cuyo formato orgánico descriptivo es la propia construcción. La casa "sabe" al detalle cómo viven y vivirán los novios (Ochoa, 1976:8) .

Al lado de los *tari* de coca expuestos para que los varones se sirvan a su gusto (las mujeres comían y *akullicaban* separadas del grupo de los varones) y una vez que Gregorio, el padre de Germán, hizo un ruego encarecido dando su licencia para que así se hiciera, se colocan dos platitos (*chuwa*) sobre los que se vierte parte del alcohol que cada uno de los participantes va a servirse, así como algunos puñados de hojas de coca procedentes de los distintos *taris*. Estos platos tienen que ser enterrados o vertidos por el dueño de la casa en sus esquinas y en el centro de la planta trazada por sus cimientos. Carmelo Condori, *ch'amakani* observador, movió disconforme su cabeza cuando el encargado de la obra de su hermano echó sal sobre las esquinas de los cimientos (32). Hay que echar sal a los cimientos "para dar nombre a *kunturmamani*", pero el albañil había confundido el orden apropiado del señalado de las esquinas en su precipitación por continuar adelante con la obra.

---

32.- *Ch'amakani* significa en aymara, aproximadamente, "dueño de la oscuridad". Este especialista ritual se caracteriza por su capacidad para contactar con los seres sobrenaturales, convocando a su presencia el espíritu de personas implicadas en los casos expuestos por sus clientes. Las sesiones en las que el *ch'amakani* actúa se denominan *ch'amaka*, oscuridad, por cuanto se desarrollan siempre de noche y en una intimidad estricta. Cuando los seres tutelares, con los que el especialista efectúa sus consultas, van a llegar, las luces de la habitación se apagan por completo y deben permanecer así hasta que los propios seres se despidan.

Mientras dura la construcción, generalmente tres días, los familiares del "alférez" convocante del *ayni* agasaja especialmente en los almuerzos a los colaboradores con algunos platos exquisitos dentro de la dieta cotidiana campesina (33). Selecciona parte de su mejor *ch'uñu* y papas frescas, aderezadas con queso y *jallpa wayk'a*, ají molido con un poco de cebolla picada. Ofrece bebida de lujo como es la cerveza y los refrescos. El segundo día se levantan las paredes con los adobes y se dispone parte del entramado del techo para asegurar la cubierta. El tercer día es el propio de la techada que es festejada por todos los participantes, los familiares del alférez, e incluso, en algunas partes motivo de fiesta colectiva, en la que participan las autoridades y bases de la comunidad. En el caso de Germán, durante el almuerzo que precedió a las labores de conformación de la estructura del techo, se intensificaron las *ch'allas* de alcohol y cerveza a la construcción, a la vez que se derramaba parte del alcohol sobre otros dos pequeños platos de barro y sobre la bolsa que contenía los clavos que iban a ser utilizados para asegurar el armazón del techo. La techada exige un coraje especial; las paredes de la casa sin techar se muestran amenazadoras como las fauces de una boca abierta, *lakaya* (Palacios, 1982:38). Los hombres incrementan los descansos y los convites de alcohol fortaleciendo su ánimo para tapar la *lakaya*, y culminar sin percance alguno la techada. De esta forma el vínculo ritual que une al inquilino con su *kunturmamani* se produce desde el momento en que éste constituye apenas un embrión al que, dado su hambre incipiente, se debe convidar para que proteja a sus inquilinos y no les devore.

La relación entre *kunturmamani* y la familia tiene que ser renovada cada año durante el martes de *ch'alla* en los carnavales. Por ello se invita a trago e incluso se prepara alguna pequeña *mesa*. Si no se convida a *kunturmamani* éste, enojado hambriento y habituado periódicamente a su comida, puede devorar a sus inquilinos, provocando la caída de la construcción. El agrietamiento de las esquinas del recinto constituye el peor síntoma posible en relación con la estabilidad de la casa.

Mientras se culmina la cubierta del techo, claveteando la calamina sobre el entramado de madera con los clavos que fueron rociados con alcohol durante el almuerzo, los trabajadores interrumpen con frecuencia su actividad para tomar trago a instancia de los familiares (34).

---

33.-El término "alférez" hace referencia al responsable del festejo; el beneficiario de los diversos *ayni* contratados que debe agasajar con generosidad a todos los colaboradores y acompañantes.

34.-Algunos estudiosos constatan la pertinencia del ofrecimiento de animales sacrificados en la cimentación del hogar, así como la existencia de cierta rivalidad entre las parentelas del novio y de la novia en el momento de techar la nueva casa (Ochoa, 1976ch:9; Carter, 1980:41; Buechler, 1980:126).

El ritmo de actividad exige una constante interrupción para compartir trago y coca mientras se repiten las invitaciones a *kunturmamani*. Una vez concluida la construcción y techada la casa, *kunturmamani* adquiere una existencia concreta cuya protección se busca mediante ofrendas periódicas (Abercrombie, 1986:142); la pareja, por su parte, adquiere un grado superior de reconocimiento comunitario al poseer su propia casa y prescindir del amparo paterno. Por la tarde se efectúa una cena en común entre todos los que han participado en su construcción, sus familiares y parientes; no faltan los compadres de matrimonio de la pareja, así como las autoridades comunitarias y buena parte de las bases (miembros del Sindicato Agrario de la comunidad), en representación de la comunidad, que vienen a "acompañar" el desarrollo final de la empresa (35). Se extienden grandes frazadas sobre el suelo. Encima de ellas, *inkuñas* (tejido empleado para transportar comida) cargadas de *ch'uñu* y tubérculos deshidratados, así como papa cocida, con los que se acompaña el consumo de un reconfortante caldo de cordero con arroz. El caldo es servido por parte de las mujeres de la familia de Germán en reducidas *chuwás* (cuencos) de barro cocido. Primero se sirve a las autoridades que ocupan una posición central respecto al grupo de varones alineados en torno a las frazadas dispuestas de forma paralela a la fachada de la casa. Justo enfrente de la puerta de la casa se disponen las autoridades; a su lado, el resto de varones que son servidos a continuación. Las mujeres forman otro grupo aparte y reciben su comida en último lugar. Los alimentos fríos que hayan sobrado (papas y tubérculos) son alzados y guardados por todos los participantes que deben acercarse a las *inkuñas* para recoger sobre su chaqueta (no es cortés con las manos) la cantidad de alimentos que precisen. Nada debe sobrar (36); todo tiene que ser consumido para no afrentar al alférez (Germán) y su familia, ni ofender la generosidad mostrada en la cena en relación con la abundancia de dones alimenticios puestos a disposición de la comunidad.

35.- "Acompañar" en los festejos conlleva un matiz participativo esencial. Estar junto a los celebrantes "acompañándoles" significa compartir la celebración de una forma activa, implicándose estrechamente con la eficacia que se espera de la ceremonia en beneficio de los anfitriones, de la pareja o de la propia comunidad, en función del asunto que se trate.

36.- La comida es un bien escaso en el altiplano. Su utilización como elemento responsable de la adecuada urdimbre comunitaria es fundamental. Ofrecer y aceptar comida, forma parte del código de cortesía más observado entre los campesinos. Entregar dones alimenticios "con cariño" exige consumirlos por completo, por parte del receptor, así como agradecer a todos los presentes el ofrecimiento efectuado. Tan importante es saber dar como recibir. Está muy mal visto entre los aymaras hacer sobrar algo del alimento que se ha ofrecido. Buena parte de las sobras se ponen a disposición de la comunidad (en las celebraciones colectivas) para que cada cual disponga de lo que desee.

Después de la comida Germán salió del interior de la casa (decorada con serpentinas y plásticos de colores) luciendo una enorme chistera de cartón, con papelillos de colores alrededor de la visera y collares decorados con panes, frutas y dinero, donados por sus familiares y amigos participantes, en gratitud por el gasto efectuado durante la construcción y como deseo de fecundidad y de abundancia en la vida que la pareja iba a desarrollar en su nuevo domicilio. En su mano derecha Germán portaba una damajuana repleta de alcohol con el que convidó a todos los varones. Al compás de la música y de los tragos, el festejo se prolongó hasta el día siguiente, en el interior de la nueva casa. No hace mucho se acostumbraba a colgar al dueño del techo mientras los familiares y colaboradores le sacudían divertidos con las *wiska* (sogas caseras) empleadas para amarrar la paja del techo. También existe la tradición de jugar con huesos (tabas) de un animal (llama a ser posible) que es sacrificado, con cuya sangre se asperjan las esquinas y paredes de la casa; el dinero recaudado queda para el propietario del hogar (Ochca, 1976ch:16).

En la ciudad, la celebración del techado de una casa es algo sustancialmente privado. Participa la familia del interesado, el "maestro" (albañil encargado de la obra) y algún que otro vecino invitado de forma exprofesa que participa aportando frecuentemente cerveza para la *ch'alla*. Los momentos de cierta atención ritual incluyen, igual que en el campo, la elaboración de los cimientos señalados en sus ángulos con sal e incluso con el entierro de algún feto de llama para *kunturmamani* y el techado de la casa.

---

En cierta ocasión acompañé a una comitiva de Radio San Gabriel a una comunidad, Tanimpata, situada a los pies mismos del Illimani. Se iba a efectuar la entrega de unos libros para el centro de atención de adultos que se estaba tratando de estimular. La comunidad nos agasajó con un plato criollo, *sajta* de pollo, preparado poco después de nuestra llegada. La blandura de aquel pollo, dejaba bastante que desear por lo que los "extranjeros" nos fuimos poco a poco rindiendo en el empeño de meterle el diente. Pasamos nuestro plato al joven profesor aymara que nos acompañaba, así como a Víctor Huallpara, por aquel entonces uno de los chóferes más diestros y experimentados de la institución radiofónica. Poco a poco, ambos fueron dando buena cuenta de las diversas porciones de comida, hasta que saciados, tuvieron que rendirse sin haber terminado por completo con los platos. Antes de que nos levantáramos, Víctor extrajo una bolsa de su chaqueta, que llevaba preparada previendo la situación, introduciendo las sobras restantes en la bolsa y guardándola consigo. Aquel detalle, nos libró, de los comentarios negativos que en cambio ha levantado la reciente visita de la Embajada Británica en Toque Ajllata Alta por su negativa a tomar alcohol, hacer sobrar la comida y no "acompañar" en el baile que la comunidad había preparado.

Severino Vila es un joven *kallawayá* que vive en el sector de Alto Villa Victoria en El Alto de La Paz, a una altura superior a los 4.000 metros (37). La inminencia de las lluvias de Diciembre han apurado los trabajos de ampliación de su hogar, para así disponer de un cuartito en el que recibir a las visitas. Sus hermanos, también curanderos, son los que le han secundado en los trabajos de la techada, igual que su padre Juan Vila, alto responsable de la Sociedad Boliviana de Medicina Tradicional (SOBOMETRA). Una vez concluida la techada, Juan Vila recoge *ichu* (paja brava) de las laderas del cerro que desciende hacia la autopista que conecta El Alto con la ciudad de La Paz, para quemarlo en el interior de la casa en forma de cruz, sobre el centro del espacio interno del recinto, para "hacer salir al *saxra* (maligno)". El recinto de la nueva habitación se impregna completamente de humo. Para conseguir que abandone el espacio interno del habitáculo todo tipo de espíritu maligno, se lanza una serie de petardos a su interior que explotan con gran resonancia provocando el regocijo de la gente menuda quienes una vez detenidas las explosiones se lanzan a por los restos de los cohetillos para hacerlos explotar. Mientras se prepara el almuerzo, los participantes comienzan la *ch'alla* de cerveza del edificio; para ello cada uno de los que son servidos, se descubre y se dirige al interior de la habitación para libar por orden cada una de sus cuatro esquinas al *kunturmamani*.

Una vez servido el almuerzo a base de *thimpu* (plato criollo de cordero asado con arroz, papa y salsa picante) se continúa tomando toda la tarde (a medida que la cerveza se consume se traen nuevos aportes que se ofrecen al dueño de la casa, quien los recibe con gratitud y se encarga de invitar a todos). El frío de la tarde nos obliga a buscar refugio; para ello se acondicionan unos bancos provisionales en el interior de la nueva habitación y no en la sala, mejor dotada, donde la pareja hace su vida. Hay que socializar el nuevo espacio conquistado a la naturaleza (el maligno) y que va a ser utilizado por la familia en el desempeño de su vida cotidiana. Después que la familia convida a los acompañantes con el mate de la tarde, aguantan todos hasta el anochecer con tragos de "té con té", mezcla de alcohol con infusión de té u otro tipo de mate, servido muy caliente. Los padres de Severino que viven en el sector de Munaipata de El Alto son los primeros en retirarse, lo que provoca cierto resentimiento por parte de Severino (Severino ya es un firme competidor de su padre como curandero en la ciudad de La Paz). Detrás de ellos se despide el resto de festejantes, devolviendo al lugar su tranquilidad habitual. La familia se acuesta y al día siguiente cada cual se reincorpora a sus actividades cotidianas.

---

37.- *Kallawayá*. Curandero naturista, especializado en el conocimiento de hierbas, de carácter itinerante que procede de las provincias Muñecas y Bautista Saavedra en el Norte del Departamento de La Paz.

El ciclo iniciado mediante la *irpaga* se puede considerar concluido una vez que la familia dispone de su propio hogar. De esta forma la paulatina socialización de la nueva pareja, el entramado de vínculos y relaciones simbólicas expresadas durante el proceso en repetidas ocasiones ( *sart'a*, elección de padrinos, ceremonia de matrimonio, entrega de las semillas, construcción de la casa...) y la domesticación cultural del habitáculo donde la familia reside, constituyen las bases imprescindibles para el desarrollo de una correcta vida en comunidad. La mayor parte de las fases por las que atraviesa una pareja en el proceso de adaptación y madurez que exige el matrimonio viene canalizado por momentos en los que resulta imprescindible efectuar un intercambio de dones mediante el agasajo de comida. Comida y bebida constituyen vehículos de excepcional importancia en la definición del entramado de relaciones que se urden en la comunidad así como, también respecto a los vínculos pertinentes que hay que establecer con los seres tutelares aymaras.

\* \* \*

Una vez que el matrimonio otorga a los contrayentes los derechos y obligaciones propias de los *jaqi*, la familia puede iniciar, especialmente a través del varón, su camino en el servicio a la comunidad. De su correcto desempeño depende su prestigio y la posibilidad de ser requerido para otros cargos de mayor importancia. El orgullo de haber desempeñado bien la labor encomendada es el premio mejor que se puede conseguir en una sociedad que permite escasas concesiones al protagonismo individual.

Los servicios prestados a la comunidad presentan una triple vertiente, por un lado, el cumplimiento con los cargos habituales que durante un año deben ejercer en forma sucesiva los varones adultos de la comunidad (las mujeres representan a sus maridos cuando están ausentes y no tienen fácil acceso a esta escala de poder y prestigio detentada por los varones. Defienden su derecho a participar en las reuniones comunitarias, pero no desempeñan por sí mismas cargo alguno). Por otra parte, ser cabecilla en una fiesta y demostrar que se está en condiciones de gastar con generosidad (aunque haya que vender todas las posesiones familiares) otorga al responsable un prestigio considerable. En tercer lugar, aceptar compromisos de padrinzago está muy bien considerado en la comunidad, por su eficacia en trenzar vínculos solidarios imprescindibles entre sus miembros. Por otro lado, una persona con abundantes obligaciones de padrinzago posee un estatus superior que le sitúa en el punto de mira de los candidatos.

El sistema jerárquico de obligaciones que todo varón adulto espera llegar a cumplir con la comunidad se basa en una escala gradual de poder que le prepara en el desempeño de cargos que implican sucesivamente una autoridad superior.

Después de la Reforma Agraria efectuada tras el triunfo del Movimiento Nacionalista Revolucionario (MNR) en 1952, el sistema tradicional de autoridad basado en la figura del *jilagata* fue sustituido en parte por el Sindicato Agrario y su sistema corporativo. Dicho sistema consta de una serie de cargos responsables que actúan en forma integrada:

.- Secretario de Deportes: Cargo de incorporación reciente en el esquema característico del sindicato. Se ocupa generalmente del equipo de fútbol de la comunidad; procura conseguir los padrinos necesarios para que no falte material deportivo y concierta junto con el maestro de la comunidad (si lo hubiera) desplazamientos y visitas a otras comunidades vecinas.

.- Alcalde escolar: Encargado de los asuntos de la escuela. Inscripción de alumnos, recepción del profesor, festejo del profesor, participación en todos los actos cívicos que se desarrollen durante el curso en relación con la disciplina escolar, agasajo a las autoridades educacionales del Cantón en caso de visita a la escuela seccional...etc.

.- Secretario de Actas: Toma nota y levanta acta de cada reunión del sindicato, sea de carácter ordinario o extraordinario, lleva el control de asistencia a las reuniones y apunta las sanciones correspondientes (cada vez más complicado de hacer efectivas). Toda reunión comienza con la lectura del acta anterior por parte del secretario de actas.

.- Secretario de Hacienda: Se ocupa de los aspectos económicos del sindicato; particularmente de la polémica recolección de la cuota sindical destinada a combatir los granizos y de los aportes comunitarios ante cualquier tipo de imprevisto económico al que haya que hacer frente.

.- Secretario de Justicia: Interviene en los problemas relacionados con el orden comunitario, procurando eliminar tensiones y disidencias y dictando el pago de las multas precisas cuando hubiera responsabilidad (38) .

---

38.- Juan Chura y su hermano Gregorio llegaron a las manos por el supuesto derecho de pertenencia de un robusto eucalipto. Cada uno insistía en que lo había cuidado de pequeño y que, por tanto, le pertenecía. El Secretario general y el Justicia les recriminaron para "abuenarse" y encontrar, de esta forma una solución conveniente al problema. La respuesta conveniente para ambos fue donar el tronco del eucalipto a la escuela y repartirse las ramas. Llegado el acuerdo, ninguno de los dos hermanos tuvo inconveniente en disculparse. Intercambiaron coca y alcohol; de rodillas se excusaron uno al otro, pidiéndose respectivamente perdón, así como también a las autoridades comunitarias. Después de los abrazos de disculpa compartieron un trago de alcohol con las manos entrelazadas efectuando uno de los acostumbrados ritos de perdón imprescindibles en la consecución de la armonía y el éxito comunitario (Ochoa, 1975d:1-24).

.-Secretario de Relación: Acompaña en todo momento al Secretario General; le sustituye cuando aquel se encuentra ausente, en las reuniones comunitarias y en los ampliados cantonales (momento en el que se reúnen los secretarios generales de cada una de las comunidades dependientes del núcleo cantonal con las autoridades del propio Cantón. Generalmente para tratar de algún asunto de emergencia que incumbe a todas las comunidades).

.-Secretario General: Es autoridad máxima dentro de la estructura del sindicato. Convoca todas las reuniones comunitarias en las que introduce el orden del día y actúa como moderador. Representa a la comunidad en los ampliados cantonales y departamentales. Tiene la obligación de estar presente en todas las celebraciones y trabajos comunitarios. Está siempre en boca de los comunarios por lo que debe ser ejemplo de entrega, sacrificio y prudencia en el desempeño de sus funciones (39). Todas las autoridades del sindicato portan sus símbolos identificativos en las reuniones cantonales, especialmente el látigo o chicote cruzado sobre el pecho. Por encima de la autoridad del Secretario General como extensión de la presencia comunitaria en el núcleo cantonal existe la figura del "subcentral", pero que desempeñada por alguien que ya ha cumplido con todos los cargos de la comunidad (pasado) no tiene tanta implicación en la vida comunitaria como el Secretario General. Finalmente se puede detentar el cargo de Registro Civil y Corregidor en el núcleo cantonal del que dependa la comunidad, si bien se trata de cargos esencialmente políticos y por tanto objeto de interés y promoción personales.

Al margen del sindicato se conservan en algunas comunidades del altiplano los "mandones" que desempeñan las labores características del antiguo *jilaqata*. El mandón es una autoridad consuetudinaria.

---

39.-El Secretario General tiene que ser ejemplo de moderación comunitaria. En todo momento debe saber controlarse por más contradictorias o adversas que resulten las opiniones que se viertan en el desarrollo de las reuniones colectivas. Aunque los criterios expuestos disten mucho respecto al suyo propio jamás debe exasperarse. Un Secretario General que "pierda los estribos" incrementando la tensión y la disputa agria, en lugar de apaciguar los ánimos y cumplir con su papel de "moderador", será objeto de duras críticas por parte de sus mayores: "Vos eres autoridad, tienes que controlarte pues".



Está presente en los acontecimientos íntimos de la vida comunitaria: visita a las familias dolientes en el funeral acompañando hasta el entierro del difunto con coca, cigarro y trago; participa en los enlaces matrimoniales celebrados en la comunidad así como en los festejos familiares que tengan cierta relevancia comunitaria, techado de casa, retorno de un licenciado del servicio militar...etc. Representa, junto a las autoridades del sindicato, a la comunidad en los ampliados cantonales y departamentales. Su presencia se aprecia con facilidad por el chicote que tiene colocado sobre la línea de los hombros y por la vara de madera tropical con cabezal e incrustaciones de plata que sostiene verticalmente en su mano derecha (40).

Aquellas personas que han cumplido con las obligaciones de los cargos comunitarios (incluyendo, Secretario General y mandón) se consideran "pasados" y gozan de la mayor consideración y respeto entre sus vecinos.

El prestigio y el poder se alcanzan también por otros medios. Una persona madura esgrime con orgullo el número de ahijados y compadres que posee, siendo éste un indicador preciso del estatus personal que tiene en su comunidad. La sociedad aymara procura aprovechar cualquier circunstancia para el nexa, la trabazón y el ampliado de la trama social de sus miembros.

Los momentos más codiciados en la elección de padrinos, como he presentado en las páginas anteriores, son el bautismo, la *rutucha* y el matrimonio. El lazo que une a padrinos, ahijados y compadres constituye un entramado económico eficaz que posibilita cierto margen de seguridad en la familia. El ahijado goza de la comprensión de su padrino para hacer cara a cualquier tipo de eventualidad; por su parte, el padrino dispone de sus compadres y ahijados para sus obligaciones más onerosas (pasar fiesta, cumplir cargos...etc). En el altiplano lacustre del Titicaca no es frecuente que se produzcan relaciones de parentesco ceremonial entre campesino y mestizo, como se atestigua en otras partes.

---

40.-La vara que porta el "mandón" es objeto de numerosas atenciones. Siempre debe estar vertical, nunca tendida. Cuando el mandón llega a una casa, después de aceptar la frazada sobre la que se sienta, clava verticalmente la vara y las primeras *ch'allas* de alcohol por parte de los presentes, antes de la discusión del asunto van siempre destinadas a la vara, en concreto sobre el extremo punzante clavado en la tierra. Respecto a los bastones de mando y su simbolismo (Cfr. Rasnake, 1989:189-205).

Sin embargo, buena parte de los elegidos disponen de recursos especiales por su contacto con la ciudad, por lo que estrictamente tampoco puede hablarse de un compadrazgo "horizontal" modélico (41).

La elección correcta de un buen padrino es esencial en la comunidad aymara. La gente criolla de La Paz, profesionales liberales y de la administración, se encrespa con las frecuentes solicitudes de que son objeto por sus empleados y obreros (cuanto más humilde resulta el empleo mayor es la proporción de gente de extracción campesina) para que les apadrinen un hijo. El problema radica en que una vez consumada la unión y cimentado el nexo ritual entre compadre, padrino y ahijado, los compadres "molestan mucho" a los padrinos para solicitarles cualquier cosa. Lo cierto es que un padrino, desde la perspectiva aymara, no puede contentarse con la financiación de una ceremonia, por gravosa que haya resultado, sino que debe ser testigo puntual de la vida de su ahijado, y por tanto debe atender cualquier problema que se le presente a su protegido. Esta circunstancia hace del padrino una figura de relieve y garantía para el núcleo familiar del ahijado. En el campo, los vínculos del parentesco ceremonial facilitan los *aynis* de trabajo así como los económicos en que incurren tanto ahijados, compadres como padrinos.

La posibilidad de gastar en abundancia en beneficio del realce festivo de un acontecimiento concreto en que participa la comunidad, a veces compitiendo incluso con otras comunidades, supone alcanzar la máxima consideración, así como confirmar la madurez de la persona y su categorización como adulto responsable (Leonard, 1966:66). Nada ofende tanto el orgullo y amor propio de un aymara como insinuarle que no sabe pasar fiesta. Aquellos adultos que han cumplido con los cargos de autoridad comunitarios, pero que no han pasado fiesta el día del santo levantan murmuraciones y suele ser motivo de gresca en cuanto el alcohol entorpece la mente.

Pedro Chura, maestro rural de experiencia contrastada en el ejercicio de su profesión durante más de 10 años en distintas localidades del altiplano, tropieza constantemente con la misma piedra una vez que su sensatez se disuelve en alcohol.

---

41.-El compadrazgo vertical es el que se produce entre dos personas de estatus diferentes. En los núcleos urbanos, los "residentes" aymaras procuran establecer vínculos con cholos citadinos y criollos con la intención de obtener ciertas garantía económicas. En el ámbito rural, las relaciones de compadrazgo se establecen entre individuos de la propia comunidad por lo que predomina el vínculo "horizontal". Si bien, cabe reconocer que los padrinos más deseados son aquellos que poseen mejores expectativas económicas por el ejercicio de sus profesiones en el ámbito urbano (maestros, policías, chofercitos, comerciantes...etc).

Nadie se aventuraba a ser cabecilla de la fiesta de Santa Rosa, a finales de agosto. Pedro había cumplido ya una vez, luego estaba disculpado; pero un arrebatado de orgullo étílico le perdió, aceptando volver a "pasar" fiesta. Aquella noche todos los comuneros le celebraron con alegría dado que, por un momento, se pensó que aquel año no habría fiesta por ausencia de "pasante". Pedro tardó tres días, después de aquella soberana borrachera, en percatarse de lo sucedido; el llanto amargo de su mujer Hilaria y la regañina de su madre le pusieron en guardia. Efectivamente no lo había soñado; había aceptado ser cabecilla en la fiesta de Santa Rosa junto a otro comunero de la parcialidad de abajo. No podía volverse atrás. Inmediatamente llegaron las penurias, solicitó un crédito en un banco de La Paz a cambio de su nómina mensual (un profesor de quinta categoría como Pedro, ronda las 6.000 pesetas mensuales); vendió la única vaca que le quedaba y la mayor parte del *ch'uñu* (imprescindible para superar la hambruna de las malas cosechas, en especial por la sequía persistente del altiplano en los últimos años); para el agasajo de los invitados tuvo que desollar tres corderos (cantidad usualmente destinada para el consumo familiar durante todo el año) y comprar alimentos de lujo (pan, fruta, arroz). Un desastre económico que él, como profesor rural poseedor de una "ridícula" nómina, podía afrontar, en parte, para pagar a medias con el otro cabecilla, la contratación de una famosa comparsa orureña cuyo coste alcanzaba los 1.500 dólares, sin contar con la comida y bebida que a ellos iba a destinarse. El sistema de *ayni* salvó a Pedro, parcialmente, de una catástrofe mayor. Sus compadres, ahijados, familiares y amigos colaboraron con más de 60 canastas de cerveza (cada canasta, de 12 botellas) por lo que la parcela imprescindible del trago estaba perfectamente cubierta. La comida tampoco escaseó merced a las colaboraciones familiares. Así pudo mantener el tipo durante la celebración que resultó un éxito completo, aparte de las exigencias de la comparsa por cobrar un tanto por ciento superior de lo estipulado en principio y que hizo que Pedro entregase su bien más querido, una máquina de coser de su padre y un antiguo aparato de radio como señal de su voluntad por cumplir con la parte económica restante. Al finalizar la fiesta una lista de más de cuarenta obligaciones por *ayni* aseguraban su endeudamiento económico por un espacio de tiempo prolongado... pero había pasado fiesta de forma correcta, con gasto generoso de bienes alimenticios y consumo abundante de cerveza. Su orgullo le había llevado a esta situación ruinosa desde la perspectiva económica, pero muy gratificante para el prestigio y autoridad de un adulto aymara.

El éxito de la celebración y la corrección en el desempeño del cargo de cabecilla, conlleva siempre una atención especial en el apartado de gastos en comida y bebida cuya calidad y cantidad definen un paréntesis estricto en la dieta ordinaria aymara.

\* \* \*

A finales del mes de Julio de 1991 Ignacio Caillanti vino a buscarme al amparo de las sombras pertrechado con su poncho de nogal para que pasáramos juntos a recoger a Carmelo Condori y emprendiéramos los tres el largo camino hacia el cerro *Pachjiri*, "el repartidor" (42). Una piedra en el techo de la calamina era la señal convenida de que Ignacio me estaba esperando. Salté del catre y me acerqué a la sombra que se recortaba a duras penas sobre el camino. Era Ignacio, su cojera persistente le obligaba a adoptar un perfil característico. Nos saludamos y emprendimos la pendiente del camino que pasaba junto a la casa de Carmelo. El frío puso alas en nuestros pies, por lo que alcanzamos con rapidez el collado próximo donde vive Carmelo. De pronto, una sombra surgió de un recodo del camino y se detuvo desafiante a media ladera de donde nos encontrábamos. Pensé que era un perro vulgar y corriente y así se lo hice saber a Ignacio. "No, *kharisiri* debe ser", me contestó él al tiempo que lanzaba una piedra en dirección de la sombra (43). Le imité, pero aquella masa informe no se inmutó con nuestras amenazas; cuando doblamos el tramo final del collado, desapareció, provocando la confirmación del diagnóstico de Ignacio: "*Kharisiri* siempre había sido". De regreso a casa, al amanecer (decidimos suspender la caminata), me enteré de la noticia: Rosa Calisaya había muerto aquella noche con el estómago inflamado, víctima del *kharisiri*.

---

42.- *Pachjiri* es un cerro sagrado de gran consideración entre las comunidades aymaras próximas a la población de Achacachi. Su nombre significa aproximadamente "el que reparte". Consta de cerca de media docena de "cabezales" o altares que son tratados con devoción por parte de los peregrinos que les ofrecen los dones específicos de cada altar y que acuden a uno u a otro dependiendo del motivo concreto de su solicitud. Los altares de mayor importancia son el denominado *ispa* (dos masas rocosas que semejan formas caprichosas, el de la izquierda parece una mujer con su bulto cargado a la espalda, el de la derecha un rostro monstruoso en cuya boca se depositan parte de las ofrendas; son dos hermanos, y las ofrendas deben colocarse siempre por duplicado), "rayo" (calvario utilizado para descargar "penas" ofreciendo incienso y amarrando las desgracias en una piedra vertical completamente cubierta por hilos de colores diversos, "torcidos hacia la izquierda"), *ispälla* (relacionado con la productividad agrícola) y "muerte", (altar donde acuden los hechiceros para hacer su fechorías; igualmente en este sector se queman *mesas* negras para devolver maldiciones) (Cfr. Newpower, 1988:18).

43.- El *kharisiri* es un personaje temible que acecha en los caminos solitarios para, valiéndose de una serie de recursos malignos (oraciones y polvos de muerto), hacer dormir a los incautos que caminan solos de noche y extraerles el sebo de su cuerpo (Ochoa, 1975f:27; Mendoza, 1978:54-55). Actualmente parece que también pretenden la sangre del campesino, se cree que para preparar medicinas y "transfusiones".

A las once de la mañana Pedro y yo fuimos a casa de los dolientes para darles el pésame. La fallecida vivía en la casa de su padre con un hermano. Al entrar en el domicilio ya había varios acompañantes acomodados sobre unos bancos habilitados en el terreno más próximo al domicilio. Al entrar, la difunta estaba colocada sobre su catre al fondo de la habitación, en uno de sus márgenes (Albó, 1971-74:1598; Buechler, 1980:129), con dos velas encendidas a cada lado del rostro. Rezamos una breve oración y nos incorporamos al grupo de varones que habían llegado antes que nosotros, no sin antes comentar en tono plañidero "que se reciba la oración". Saludamos a los dolientes (vestidos con poncho negro) y al resto de varones que estaban en el duelo sentados alrededor de los *taris* de coca extendidos. Los que se van incorporando al duelo depositan su *tari* abierto junto a los demás a la vez que invitan a todos a participar de su coca y son igualmente convidados para que se alcen la coca que gusten expuesta en el resto de *taris*. Es signo de cortesía servirse coca del *tari* del que se haya incorporado en último lugar como respuesta a su ofrecimiento.

Las mujeres comenzaron a llegar sobre las dos de la tarde vistiendo mantas, *awayus* y sombreros de color negro; se sentaron al lado de la construcción donde estaba recostada la difunta, bastante al margen de los varones. Las mujeres dejaron a sus *wawas* en casa; prácticamente ningún infante se acercó a curiosear durante el sepelio. La presencia del difunto puede hacer enfermar gravemente a los niños por la debilidad de su espíritu (Paredes, 1976:160; Aguiló, 1985:16).

Por su parte, los hombres intercambiaban tragos de alcohol costado por los familiares de los deudos, amigos y autoridades comunitarias que, de cuando en cuando, formaban fila para convidar a todos los acompañantes del duelo. Los hombres constituyeron rápidamente un grupo de trabajo para preparar el ataúd con las maderas sueltas que habían aportado los familiares (Palacios, 1984:52). Justino Mamani se encargó de hacer el sudario cosiendo dos sacos deshilachados de los utilizados para transportar cargas que consiguió enlucir posteriormente con una cruz de papel oscuro cosida sobre su superficie. El pesar relativo de los participantes en el duelo contrastaba tremendamente con la algarabía, las risas y los chistes ruidosos del grupo que estaba construyendo el ataúd. Cualquier comentario era motivo de chiste. Nadie de los dolientes se sintió ofendido por este proceder, más bien agradecían (44) constantemente con alcohol la "molestia" que se estaban tomando.

---

44.- Los juegos y las bromas forman parte de la despedida que se efectúa al difunto, ayudándole de forma simbólica en el agotador viaje que tiene que efectuar hasta llegar al lugar donde las almas se reúnen (Carter-Mamani, 1982:336, 339; Heyduk, 1971:240).

Una vez preparado el ataúd, se sirvió un almuerzo colectivo. Las mujeres habían colaborado con la familia de los dolientes en la preparación del almuerzo. Además, cada una aportaba algo de sopa, condimentada con ají, que había cocinado para los miembros de su familia participantes en el duelo. Terminado el almuerzo, había que proceder al lavado de la difunta. Al tratarse de una mujer joven y soltera, debía cumplir con el requisito algún varón casado o viudo de la comunidad emparentado con la difunta. En esta ocasión ante la renuencia general, se instó a Eduardo Condori (evangélico) a que cumpliera con la costumbre (45). Una vez lavada la difunta y vertido el contenido del baño en un cruce de caminos, se colocó a la fallecida en el interior del ataúd cubierta con el sudario. Los varones situaron recias cuerdas por debajo del féretro y entre cuatro voluntarios, que tiraban con fuerza de los extremos de cada cuerda amarrados con firmeza sobre los hombros, comenzaron a desplazar el cajón hacia el lugar decidido para su entierro definitivo (46).

45.-El lavado del cuerpo de un difunto resulta peligroso. La muerte reciente y la creencia de que el alma permanece en los alrededores del lugar dificultan en gran medida la colaboración de los comuneros, máxime si no se localiza alguna viuda próxima a la familia. Morir sólo, sin parientes que puedan hacerse cargo de las necesidades del difunto, es una carga "molesta" para la comunidad. El concepto de "contaminación" que implica la idea de la muerte y la posibilidad real de verse afectado por ella, complican mucho más el asunto. Curiosamente, en estos casos en los que la tradición cultural y las creencias constituyen una rémora importante que obstaculiza el desarrollo apropiado de la ceremonia, resulta muy práctico disponer de algún hermano evangélico que por su fe y "distanciamiento" respecto de lo que consideran supercherías de la gente, pueda continuar el proceso.

46.-Los cementerios nunca han gozado de especial consideración entre los andinos. Recordemos la persistencia mostrada por éstos en las crónicas coloniales por desenterrar a los difuntos y llevárselos a los lugares tradicionales de inhumación.

"...pero el mayor abuso que en esto hay que desenterrar y sacar los muertos de las iglesias y llevarlos a los machais, que son las sepulturas que tienen en los campos de sus antepasados, y en algunas partes llaman zamay que quiere decir sepulcro de descanso, y al mismo morir llaman zamarcam, requievit. Y preguntados por qué lo hacen, dicen que es cuyaspa, por el amor que les tienen, porque dicen que los muertos están en la iglesia con mucha pena, apretados con tierra, y que en el campo, como están al aire y no enterrados, están con más descanso". (Arriaga, 1968:216)

El difunto enterrado en las tierras de labor sigue velando por la familia, siempre que ésta le recuerde, al menos en Todos Santos, los tres primeros años consecutivos al de su defunción.

Los dolientes querían enterrar a la difunta en una de las laderas de la montaña donde estaban parte de los terrenos familiares. En el momento en que los varones alzaron en vilo el ataúd con las cuerdas como si lo portaran en andas, las mujeres comenzaron a gritar con angustia y desesperación (47). Fue el único detalle de dolor que se hizo patente por parte de la comunidad. En contraste con las mujeres plañideras, los varones que portaban a duras penas el féretro por la pendiente del cerro intensificaban sus burlas jocosas. Aprovechaban las partes llanas del improvisado camino para , como si de una carrera se tratase, pasar el relevo a otro equipo de cuatro individuos y así de forma sucesiva (Jordá, 1981:185;). De esta manera "jugando" transportaron el cuerpo de la difunta, hasta su última morada (48).

En una esquinita del terreno, en la parte del lindero que delimita las posesiones familiares del resto, se cavó la fosa. Los hombres se dividieron en dos grupos; por una parte, unos cuantos se dedicaron a la pesada tarea de excavar la tumba sin más herramientas que un pico y una pala. El otro grupo, junto a los dolientes , procuraba reconfortarles con trago y coca. Uno de los familiares de los dolientes entregó una botella de alcohol al grupo de excavadores que prodigaban los descansos en la faena para convivirse entre sí. Las invitaciones entre los dos grupos se cruzaron con frecuencia , participando incluso las mujeres que, siempre a una distancia prudente del grupo de varones , se acercaban a los dolientes y a los trabajadores para ofrecerles un trago de alcohol. Mientras se acondicionaba la tumba un grupo de mujeres de la familia de la difunta se encargaron de introducir su ajuar en el ataúd. Una botella con aceite, unas naranjas , sus platos , perolas , cubiertos y su ropa preferida. Todo para el camino y para que pudiera utilizarlo en su nueva vida (Llanque, 1990:109; Bastien, 1978a:171-187).

Una vez colocado convenientemente el ajuar, el ataúd se deslizó hacia el fondo de la fosa y se tapó con suma rapidez, prodigando de nuevo los comentarios y actos jocosos; los hombres jugueteaban con la pala para ver quién era más diestro y rápido en su manejo. Se tapó la tumba y se colocó una cruz hecha con palos de eucalipto. La tumba fue marcada , delimitándose con claridad mediante piedras en su perímetro y superficie. Rosa! por fin! descansaba. Walter Mamani de la parcialidad de abajo pero vinculado con la parte alta por terrenos , conocedor de todo tipo de oraciones se quitó el sombrero , rezó algunas breves plegarias, y despidió para siempre a Rosa.

---

47.-Respecto a la costumbre de trasladar en andas al difunto, está documentada en la crónica de Guamán Poma (1987:248,249) y se conserva en diversos sectores del altiplano.

48.-Las referencias a los juegos de azar que acompañan el entierro del difunto , en especial el de las tabas, contribuyen a la consecución simbólica de bienes que el alma va a precisar en su nueva vida (Carter-Mamani, 1982: 336).

Los que habían participado en la excavación de la fosa se sirvieron una última copa de alcohol, libando algunas gotas sobre la tumba para retirarse después, hacia la casa del padre de la difunta donde se había efectuado el almuerzo en la tarde. Los hombres formaron un círculo en torno a los dolientes que sollozaban inconsolables, profundamente ebrios como la mayor parte de los que les acompañaban. Las autoridades introdujeron una oración colectiva efectuada por todos los varones descubiertos y agachándose sobre la tierra, marcaron una cruz en el suelo con el índice de la mano derecha, levantando un poco de tierra hasta la altura de la boca para besarla (Ochoa, 1977a:1-13). A continuación todos extrajeron la coca mascada para renovar el *akulli* con coca fresca y las autoridades abrazaron a los dolientes y a todos los hombres que habían acompañado el duelo describiendo, en torno a los *tari* de coca situados en el centro, un círculo completo en sentido contrario a las agujas del reloj. Una vez que las autoridades habían saludado a los dolientes, el resto de acompañantes del duelo efectuaron, por orden idéntico movimiento, saludando a los dolientes y al resto de varones. Finalmente dieron por terminado el duelo. Algunos permanecieron junto a la familia tomando; la mayoría se recogió con rapidez en sus casas antes de que la noche, camuflaje perfecto del *kharisiri*, volviera a propiciar una nueva víctima.

La muerte es considerada, entre los aymaras, como un descanso relativo. "Descansó" es el término frecuente con que se refieren a la muerte de una persona en relación con su cuerpo; el espíritu del difunto denominado "alma" tendrá que afrontar en su nueva vida trabajos no exentos de sufrimiento. La expectativa de una existencia difícil después de la muerte no es motivo de desesperación. La muerte es asumida con gran naturalidad, sin ningún tipo de dramatismo: "Bien está vivir, bien está morir" (Modesto Capcha). El juego, la sonrisa y las bromas expresadas ritualmente canalizan, domesticar y racionalizan la sorpresa inevitable que produce la pérdida inesperada de un ser querido (Carter-Mamani, 1982:330-369).

Una vez que una persona muere, se multiplican los rituales encargados de eliminar la contaminación producida por la muerte, (de hecho se considera que el difunto produce un hálito nauseabundo), en la casa de la familia doliente así como de alejar de ella la pena resultante (49). La persona muerta se convierte en "alma" y debe ser agasajada el día de Todos Santos durante tres años consecutivos, si se quiere evitar cualquier reclamación por parte del difunto.

49.- En ciertos sectores se constata la costumbre de "ahogar" al difunto con una sogá trenzada sobre su cuello para evitar el hedor maligno del difunto, así como para evitar, igualmente, que su alma no salga al exterior (Carter-Mamani, 1982:332; Forbes, 1870:131; Bastien, 1978a:174; Harris, 1983:138; Tschopik, 1968:173;). Palacios (1984:52) recoge el dato de la introducción de una moneda de plata, una vez "estrangulado" el difunto, encima de su lengua al tiempo que se le amortaja, en la comunidad de Chichillapi (Chucuito, Perú).



El alma no abandona el entorno familiar tras la muerte (50). Los familiares deben cumplir de forma estricta las obligaciones impuestas por el luto, las mujeres no deben cocinar, ni caminar solas fuera de la casa hasta cumplir con la purificación que se efectúa a los ocho días del fallecimiento (Buechler, 1980:13). La despedida del difunto se va concretando cada vez más, desde la misa de ocho días, a la de los seis meses y el cumplimiento estipulado en Todos Santos por tres veces consecutivas. Se cree que el alma consigue, con el apoyo familiar mostrado mediante las sucesivas misas y ofrendas alimenticias, alejarse de los vivos y alcanzar el espacio habitado por las almas. De esta forma, el carácter peligroso del difunto se domestica culturalmente a través de las diferentes ceremonias que se le ofrecen. Tras la muerte, efectuada la ceremonia de los ocho días, el difunto emprende un agotador camino por sendas espinosas debiendo atravesar una gran masa de agua (lago, río Jordán) ayudado por un perro negro (Harris, 1983:146; Monast, 1972:35; Albó, 1971-4:0310; Llanque, 1990:109; Valderrama-Escalante, 1980:259). Necesita los alimentos y el ajuar que sus familiares le han proporcionado durante el sepelio para superar las dificultades del viaje. No todas las almas son bien recibidas al llegar (51); su salvación o condenación final está ligada, una vez más, al azar de la suerte (Ochoa, 1975h:1; Monast, 1972:37).

---

50.- Aquellos difuntos que han fallecido de forma violenta, misteriosa y que se aparecen en sueños a algún miembro de la familia, pueden ser convocados por el *ch'amakani* mediante una sesión de "salvación", siempre y cuando no haya transcurrido mucho tiempo desde su muerte, para preguntarles la causa de ésta y el por qué de la persecución de que hace objeto a ese familiar que se sueña con él. En esos casos, cuando el alma convocado por el *ch'amakani* llega, un olor nauseabundo impregna el recinto. Junto al alma del difunto, se manifiesta un cuerpo putrefacto como una unidad todavía vigente poco después del fallecimiento.

51.- El lugar donde las almas se reúnen no resulta nada concreto. El cielo o *alax pacha* al que se refieren en sus oraciones, no parece estar adornado de las características que en Occidente se consideran apropiadas. Carmelo Condori denomina "Poliano" el lugar donde las almas llegan y que parece ser el nombre de uno de los cerros nevados de la Cordillera Oriental que se alzan por encima del lago Titicaca; allí son encarceladas y sufren mucho trabajando sin descanso. Ochoa considera que algunas almas, ni siquiera son recibidas constituyendo la masa informe de "condenados" que vagan por cordilleras y volcanes (Ochoa, 1975h:1; Bouysse-Cassagne, 1988:176-179).

Igual que en el mundo de los vivos el premio o el castigo que reciben las almas no se ajusta tanto a los méritos contraídos como al capricho de su suerte. Los condicionantes que marcan la vida del aymara, parecen secundar también su existencia después de la muerte, haciendo de ésta nuevo motivo de sufrimiento. Las almas que no son recibidas penan como condenados por cerros y quebradas molestando a los vivos, mientras que el resto sufre lo indecible trabajando, "almas pirqian una turi (torre) con adobe. Ya están por techar ¡ya se había caído la turi! No hay caso de parar. Cuando techen, juisio final va a ser siempre. Debe ser por Perú o más lejos. ¿Cómo será?" , comenta Modesto Capcha.

La ceremonia de ocho días posibilita la limpieza de los dolientes. Los parientes bilaterales, lavan sus ropas, al tiempo que los dolientes se cambian. Se acostumbra rogar a alguna viuda de la familia, preferentemente, para que se encargue de la colada, volteando el agua sucia en algún cruce de caminos (52). En otras partes del lago Titicaca, se utiliza la ropa del difunto en su lugar, colocada como si de una reproducción del fallecido se tratase, de la misma forma que cuando se efectuó el velorio; se le ofrece un conjunto de miniaturas que representan las herramientas propias de la actividad que desempeñaba en vida junto a determinados objetos rituales que son quemados para que el alma pueda recibirlos (Ochoa, 1976e:11). Una vez concluida la ceremonia de los ocho días el alma del difunto ha partido y no molesta a su familia. Después de la misa de aniversario que se efectúa al año de su muerte (también se hace una misa de recordatorio a los seis meses del fallecimiento) y los agasajos por tres años consecutivos en Todos Santos se cumple escrupulosamente con el alma que satisfecho procurará por el beneficio de su familia.

El muerto es convocado en Todos Santos mediante comida, su comida preferida, así como fruta y panes de figuras caprichosas. Las almas sufren y padecen si sus familias no les procuran los abastos que precisan, al menos, durante Todos Santos.

A pesar de los esfuerzos repetidos por alejar a las almas del entorno de los vivos, las tumbas y enterramientos son lugares propicios para que las almas se presenten a los incautos que pasan sólo de noche por sus inmediaciones. Las almas celebran bailes en los cementerios situados en los márgenes de la comunidad apartados del entorno de los vivos (53).

---

52.-El agua resultante del lavado de las ropas del difunto se arrojan a un cruce de caminos para evitar que la pena retorne al hogar de los dolientes; sin embargo, Carter y Mamani (1982:342) reseñan en Irpa Chico la costumbre de verter el agua sobre el techo de la casa para garantizar la protección del difunto a sus familiares.

53.-Los entierros continúan efectuándose preferentemente en los márgenes de las tierras de labor; sobre los lindes de la *sayaña* originaria de la parentela a la que pertenece el finado.

Son extremadamente caprichosos pudiendo arrebatarse el *ajayu* (parte del alma humana) a las personas que caminan de noche por sus dominios (54). Les encanta hacer trastadas como sonar por la espalda a la gente con sus chicotes (los varones son enterrados con un chicote en las manos) o montarse encima de los burros repletos de carga hasta que cansados se tumban en el suelo sin que su dueño consiga ponerlos de nuevo en pie.

Ignacio Caillante perdió a su hijo menor víctima de la escarlatina. Aquella *wawita* de apenas dos años de edad con el pelo completamente enmarañado no había podido superar el proceso infeccioso de la enfermedad a pesar de los repetidos intentos de su padre por recuperarle con sus conocimientos tradicionales. Ignacio achaca su muerte a un descuido personal ya que para bajarle la temperatura le bañó con agua fría lo que, considera, desencadenó su muerte. Esa misma noche Pedro Chura me acompañó hasta su casa para hacerle partícipe nuestro pésame.

---

54.- Respecto al concepto que los aymaras tienen del alma es ilustrativo lo dicho por un informante de Carter-Mamani (1982:349-50) en la comunidad de Irpa Chico, "...todo hombre tiene cinco almas: el *ajayu*, el *ánima*, el *jayañu*, el *gamasa* y el *coraje*. El más importante de todos estos es el *ajayu*, la sombra principal del hombre. Cuando desaloja el cuerpo, la persona se enferma con gravedad y puede llegar a morir. Dicho fenómeno puede llegar a producirse a causa del "susto", y en consecuencia, la persona se pone inmediatamente nerviosa y temerosa. Otro síntoma de la pérdida del alma es la aparición en el cuerpo de manchas rojas como si hubiera sido maltratado. El *ánima* es la sombra pequeña que todo hombre posee. Es posible perderla a esta también, pero el llamarla nuevamente es relativamente fácil. La pérdida del *ánima* nunca conduce a la muerte porque el cuerpo aún posee su sombra grande o *ajayu*. El *jayañu* es un alma de menos importancia aún. Uno puede perderla también a causa del susto, lo cual se manifiesta en dolores de cabeza y mareos. El *gamasa* se revela principalmente en la habilidad del hombre para impresionar e intimidar a los demás. Un hombre altivo o despótico tiene el *gamasa* grande y fuerte; un hombre tímido es de *gamasa* débil. Como en el caso de las demás almas, el *gamasa* puede perderse. Cuando esto sucede, la persona se deprime y pierde los ánimos y la confianza en sí misma. La última de las cinco almas, el *coraje* es precisamente el valor, el alma que ayuda a las personas a enfrentarse con los que tienen *gamasa* grandes y fuertes. El que tiene el *coraje* bien desarrollado no se asusta fácilmente, casi nunca se enferma, ni tiene miedo de caminar sólo de noche. Es audaz y no teme a nadie ni a nada."

El niño había fallecido sin ser bautizado por lo que no se celebró el duelo propio de un angelito, sino que se enterró en las proximidades del cerro Q'apigi, lejos del hogar familiar y en la más completa intimidad. La criatura había vuelto al seno del *achachila*. Una vez enterrado el cuerpo había que despedir definitivamente a la criatura y con él, eliminar la pena que afectaba a toda la familia. Llegamos a la casa de noche. Al entrar en el cuartito, a la derecha de la puerta, la señora de Ignacio sentada sobre una frazada negra velaba un pequeño altar constituido por naranjas, pan, una botella de refresco sin tapón y un manojo de flores amarradas, objetos situados sobre una *tari* listado y alrededor de una vela encendida; sin duda el conjunto de dones más apetecidos por el pequeño en vida, su universo más representativo eran aquellos alimentos y la anhelada botella de "papaya" (nombre genérico de refresco, sin considerar sabor ni marca). Después de ofrecer una oración por el pequeño y con el deseo expreso de que sea bien recibida, saludamos a la señora de Ignacio, y nos unimos a Ignacio y Carmelo Condori quienes están compartiendo coca. Colocamos el *tari* abierto junto a los suyos y les invitamos a compartir nuestra coca. Ellos por su parte nos ofrecen la suya. Carmelo me pasa una piedra de *lluji*'a preparada con ceniza de quinoa, fragmento una pequeña porción y acompaño a la coca con la piedra succionando de cuando en cuando el conjunto que apoyo sobre el lado derecho de mi carrillo.

Apenas surge en nuestra conversación la muerte del niño. Si exceptuamos algunas breves referencias sobre el motivo de la muerte que sirven para iniciar la conversación el tema no vuelve a concitar nuestra preocupación prioritaria, salvo en las acostumbradas *ch'allas* de alcohol, en que se pide no tanto por el niño fallecido como por el alejamiento de la pena que arrastra la familia.

A las nueve de la noche, los familiares recogen los objetos del altar y se dirigen hacia una quebrada próxima por la que discurre un magro riachuelo, efectuando libaciones con alcohol durante el trayecto completo para protegerse del daño de los malignos seres que pueblan las sombras así como de la propia presencia del espíritu del niño muerto. Al llegar al río, intensifican las *ch'allas*, se pasan los familiares las frutas y panes por todo su cuerpo y entregan los alimentos a Carmelo quien los rocía con alcohol y los arroja a la quebrada para que la pena se aleje de la familia como el agua del río se pierde en la distancia (Rösing, 1990b, 1991). Posteriormente todos los que han acompañado en la limpia se sacuden con violencia la ropa y regresan a la casa por otro camino distinto. Al llegar a la casa saludan a los que se encuentran en el interior. Se arroja el bolo de coca mascado y se hace una oración colectiva para que la pena se aleje definitivamente de la familia; después hay que agacharse para hacer una cruz con el dedo índice de la mano derecha sobre el suelo y besar alguna porción de tierra alzada al marcar la señal. Finalmente se renueva la coca y se vuelve a ofrecer trago entre los presentes. La despedida había concluido. Nadie volvió a comentar el asunto aquella noche.

El descanso momentáneo que produce la muerte no consigue aliviar el sufrimiento de los aymaras. Ni siquiera los niños que fallecen bautizados (angelitos) se libran de obligaciones especiales como regar y cuidar las plantas del cielo (Ochoa, 1975h:13). La vida de ultratumba adopta en la conciencia de la gente un formato similar al de la vida cotidiana. Por esta circunstancia los difuntos necesitan de sus ajuares y herramientas, así como del cuidado alimenticio por parte de sus familiares como sucedía en la Colonia (Arriaga, 1968:216). Por otra parte el cuidado y el recuerdo de los difuntos favorece la consecución de solicitudes al "más allá", así como la abundancia de las cosechas (55). De esta forma los vivos concretan con sus muertos un acuerdo básico de intercambio que se establece principalmente a través del recuerdo y el agasajo alimenticio de Todos Santos, estableciendo un continuismo esencial en sus relaciones de las que mutuamente dependen (Cadorette, 1975:16).

**II. Las ceremonias del año.** - Los aymara son un pueblo especializado prioritariamente en atender las labores del campo. Es imposible comprender los caracteres específicos de su historia, sus logros culturales y el perfil fundamental de sus obligaciones religiosas sin analizar la trascendencia que para ellos tiene la tierra (Llanque, 1986:17; Paredes, 1976:109-110). La historia de los aymara es la sucesiva narración de la conquista y defensa de sus territorios (Albó-Barnadas 1985:256-250; Montes, 1986:333; Albó, 1979a; Bastien, 1979:101-131). Pero hay más, para el aymara la tierra es su madre a la que ruega para que multiplique generosa las sementeras: "*! Pachamama nanakaw wawanakamapxta!*" (*Pachamama* somos tus hijos). La tierra no produce sólo con los recursos técnicos; "no da así no más" (Berg, 1989b), resulta imprescindible establecer con ella unos lazos de atención afectiva que deben ser renovados cada año. La tierra otorga sus bendiciones y llena las sementeras de productos que constituyen la base alimenticia de las gentes del altiplano, pero reclama a cambio con insistencia los dones que deben cumplimentarle al menos una vez al año; su propio alimento. Cuando la tierra hambrea se revuelve contra sus protegidos, les niega las cosechas y les "agarra" el espíritu para devorarlo con parsimonia; su apetito ha sido satisfecho durante mucho tiempo y no existe hambre más insoportable que el de un estómago acostumbrado a la calma. *Pachamama* no soporta el silencio de la ingratitud.

---

55.-El difunto presenta un vínculo esencial con las semillas especialmente relevante en la fiesta de Todos Santos; difunto y semilla parecen compartir un trato semejante en aras de una buena producción; se muere en definitiva, para vivir (Izko, 1985:82; Palacios, 1984:63).

Los vientos de cambio que soplan por todo el altiplano han producido una profunda escisión entre *pachamama* y sus hijos: "Pachamama es vieja, sorda pues", comenta con rabia Modesto Capcha contrariado por la indiferencia de la tierra ante la prolongada sequía que afecta a los cultivos; "antes no sabía ser así", indica Daniel Caillante en relación con la escasa rentabilidad de las *sayañas* cultivadas (56). Los abuelos hacían grandes pagancias a la tierra, pero los jóvenes están olvidando la costumbre y la tierra responde contrariada reduciendo periódicamente la productividad de las cosechas (57).

Los momentos de mayor atención simbólica son los que marcan el tránsito entre los períodos de crecimiento de los cultivos. En agosto, la tierra se prepara ritualmente mediante el pago de *mesas* para garantizar el éxito productivo del nuevo ciclo que se inicia con las faenas de la siembra de septiembre. En noviembre, coincidiendo con el festejo de Todos Santos, las lluvias tienen que hacer acto de presencia, para que en febrero se observe florecer los campos de cultivo y se haga efectiva la cosecha de la papa temprana. El color se adueña paulatinamente de la greda roja altiplánica. Se festeja a *pachamama* en Candelaria con una pagancia que constituye el anticipo de los alegres carnavales, inmersos en plena época de lluvias. Las espigas amarillean durante los meses de marzo y abril coincidiendo con la Semana Santa para, después de la fiesta de la Cruz, el tres de mayo, comenzar "oficialmente" la temporada de cosecha que se prolonga hasta Espíritu y Pentecostés. En Espíritu se acostumbra a efectuar la pagancia en agradecimiento por los productos recogidos durante la cosecha en los almacenes y silos familiares. El color desaparece una vez más de la planicie, tornando el gris y los matices pardos característicos del paisaje de lomas de la puna. El lago adquiere tonalidades nuevas: violáceo, rosado, blanco... casi albino. La aparición del *qutu* en las gélidas madrugadas de invierno indica que las heladas están a punto de llegar (58).

56.-Las tierras de cultivo presentan diferentes denominaciones; *sayaña* es el terrenc de cultivo situado en las proximidades del hogar y cuya explotación es básicamente de carácter privado, particular (Mamani, 1988:80). También recibe la denominación de *jach'uja* (Ayala, 1988:100). En las zonas donde la tierra no escasea y es posible el barbecho existe la *aynuqa*, sistema de explotación basado en la rotación periódica de cultivos diferentes.

57.-En las riberas del Lago Titicaca prácticamente sólo existe la *sayaña* como fórmula de extensión agrícola productiva; cada vez, la *sayaña* presenta dimensiones menores por su permanente fragmentación como consecuencia de los enlaces matrimoniales, dando lugar a cosechas que sólo cubren, en parte, las necesidades básicas de supervivencia.

58.-El *qutu*, término que en aymara significa "montón" (Ayala, 1988:160; De Lucca, 1987:137), identifica a la constelación de las pléyades (Mamani, 1988:95). Su presencia en las gélidas madrugadas invernales del altiplano, anuncia a finales de mayo la proximidad de las heladas y por tanto, el inicio del tiempo de *ch'uñu* (Ochoa, 1975ch:11).

Es tiempo de preparar *ch'uñu* en las pampas donde el *jach'u* (pasto) humedecido favorece el proceso de endurecimiento de las papas, previamente seleccionadas, por acción de la helada. El 24 de junio, fiesta de San Juan, se celebra a los animales del grupo familiar para que sean fértiles y procreen en abundancia (Ochoa, 1975e:18; 1976a:14). El período que transcurre entre mayo y agosto es el más prolífico en festejos religiosos relacionados con los patrones de los diferentes núcleos cantonales.

El ciclo festivo anual entre los aymara se halla en estrecha correspondencia con su ciclo agrícola, permitiendo un cierto "acomodo" entre las festividades españolas y las andinas que posibilita un proceso de combinación patente entre las dos tradiciones religiosas (Hickman, 1975:84; Berg, 1989b:154). Por otra parte, la vinculación existente entre el ciclo productivo y el ritual responde a una estructura que traba sólidamente ambos períodos en relación con el propio ciclo climatológico (Berg, 1987a:71; Berg, 1987b:176-181).

Veamos el proceso productivo desde su inicio y el ensamblaje perfecto que los momentos de atención ritual y festiva presentan en su desarrollo.

\* \* \*

El mes de agosto marca el tránsito del invierno a la primavera, de la inactividad agrícola, a la renovación del ciclo productivo a través de la inminente siembra de septiembre. Como ha expresado con acierto Hans Van Den Berg (1985:13), agosto define el paso de la muerte a la vida; los restos inertes de la cosecha son volteados con las yuntas que aprovechan las nevadas y ligeras lluvias del momento para roturar una tierra reblandecida (Berg, 1987b:177). La roturación de los terrenos que se efectúa en agosto suele complementar, en los sectores donde la abundancia de tierras posibilita el barbecho, a la primera roturación efectuada a finales de febrero-marzo, coincidiendo con el fin de la época de lluvias cuya actividad viene enmarcada por sencillos ritos propiciatorios, libaciones sobre los animales y quema de ofrendas (Barre, 1948:184; Ochoa, 1976d:8). Todo se acondiciona, tecnológica y simbólicamente para la inminente recepción de las semillas. Agosto señala propiamente el verdadero inicio del año nuevo aymara (Albó, 1991:293).

Mis frecuentes salidas nocturnas para visitar a Carmelo preocupaban a la abuela Julia quien me advertía cada noche: "*kharisiriraki*" (cuidado con el *kharisiri*) (59).

59.-El *kharisiri* amenaza los núcleos campesinos especialmente durante el mes de agosto (Mendoza, 1978:54). Resulta sorprendente que sea este personaje, relacionado en el Perú con el surgimiento de períodos de agitación campesina (Ansión <edit.>, 1989), el que merodee las comunidades, justo en uno de los períodos de máxima expresión religiosa. El temor que produce la apropiación de la grasa campesina probablemente alude al empeño aymara permanente por defender su propia identidad de las acechanzas externas.

En este período el " ventarrón" se adueña del altiplano. Los espíritus parecen inquietos y la amenaza del *kharisiri* es constante. No se recomienda caminar sólo.

Es el mes propicio para entregar el "pago" a *Pachamama*, su comida en forma de *mesa*. La tierra tiene sed, hambre, "está abierta" y recibe con facilidad; está "viva" (Marzal, 1991:212). Por eso, antes de entregarle la semilla es preciso ofrecerle una *mesa* para que se sacie y una vez satisfecha procure una cosecha abundante y un bienestar aceptable para toda la familia. No hay que demorar mucho en ofrecer a la tierra su pago; si es posible hay que hacerlo durante los primeros días del mes que es cuando su apetito es mayor. Si retrasamos el ofrecimiento, la *pachamama*, habrá sido satisfecha por los madrugadores y no atenderá con igual interés las reclamaciones que se le puedan hacer. "Está harta, y no recibe bien el plato", me indica Carmelo Condori.

Agosto es también un momento apropiado para acudir a los cerros sagrados de mayor consideración entre los aymara (Berg, 1989b:51; Newpower, 1988:18; Martínez, 1976:281-282). En la provincia Omasuyos destacan los cerros *Pachjiri* y *Jipi* cuyas cumbres presentan formas rocosas caprichosas que constituyen altares de importante consideración religiosa. Se pide al *achachila* protección y recomendación para todos los miembros de la familia y se le ofrece una *mesa* a cambio de su apoyo durante el desarrollo completo del ciclo productivo (60).

En la madrugada del primero de agosto es posible percibir brillantes destellos que resaltan sobre la oscuridad en las cumbres de los cerros; es "oro vivo" el que pretenda conseguirlo tiene que acercarse al lugar con mucha fe y rogarle al demonio para que no desaparezca (Muñoz-Bernand, 1986:158-171). De otro modo, al excavar el lugar sólo encontrarán sapos. El demonio es el dueño del oro, los minerales y el dinero; agosto es el período favorable para conseguir su beneplácito. Los mineros hacen grandes pagos al "tío" (61) en los socavones para que la veta del mineral produzca y no se esconda (Nush, 1985:127; Escóbar, 1986:68-71; Salazar-Soler, 1987:200).

---

60.-Los primeros días de agosto, las cumbres de los principales cerros sagrados y las *apachita* (puntos sagrados que marcan generalmente la inflexión geográfica entre altiplano y valle) son visitadas por numerosos peregrinos para efectuar las ofrendas pertinentes a los *achachilas* del lugar.

61.-El "tío" de la mina es el diablo, dueño del mineral y principal beneficiario de las ofrendas sacrificadas al socavón durante el mes de agosto (Nash, 1985:124).



Le ofrecen *mesas* especiales (62) , acompañadas de fetos de auquénidos, principalmente llama (*garwa sullu*), resultando frecuente un sacrificio de sangre , *wilancha*, de una llama engalanada con todo tipo de guirnalda y cintas de colores. Otras veces, es la propia llama viva la que se carga sobre una vagoneta, con todos los adornos y *mesas* ; es ofrecida por los mineros participantes con libaciones de alcohol y se le prende fuego al tiempo que es empujada la vagoneta hacia el interior de la mina para que se sirva el tío como atestiguo haberlo presenciado, Pedro Chura. Benedicto Condori , minero en las lejanas tierras de Consata, me comentó que ellos acostumbran efectuar el pago al socavón en las primeras o últimas fechas de agosto. Hay que reunir todo aquello que el "maestro" (especialista ritual) considere oportuno, unos hacen con llama blanca , otros con llama negra "cada maestro tiene su táctica". La llama se introduce viva en el socavón engalanada con cintas de colores, mixtura varias *mesas* preparadas y se *ch'aila* con alcohol antes de ser enterrada viva. Aquella noche hay que pasarla tomando entre todos los mineros hasta embriagarse.

Agosto es celebrado con especial holgura en la ciudad. Residentes de extracción campesina, cholos (63) citadinos y los *q'ara* (64) , acostumbran a ofrecer sus *mesas* durante todo el mes ante el regocijo exultante de las vendedoras de remedios. La ciudad de La Paz, sus zonas marginales y El Alto parecen estallar en un arrebatismo místico. La histeria se apodera de los especialistas que trabajan en dedicación exclusiva sin dar abasto. Apenas han terminado con un cliente cuando tienen que acudir en el extremo opuesto de la ciudad para satisfacer a otro, si se encuentra su dirección entre la maraña de anotaciones que cubre por completo la agenda del "maestro" (65).

62.- Los mineros gozan de muy buena prensa entre las vendedoras de *mesas* y remedios; son ellos los que se llevan siempre *mesas* "especiales" , "por docenas" para hacer pagar bien al socavón. Las *mesas* especiales son más grandes que las normales, con mayor volumen y número de figuras dulces y, en consecuencia , mucho más caras. Una "pagancia" que implique un gasto superior, se cree que ha de resultar más beneficiosa que otra de condición más modesta.

63.- "Cholo" es el término de cierto matiz despreciativo con el que se denomina a los aymaras nacidos en La Paz, así como a aquellas personas de extracción campesina que a través de una mejora económica ostensible, aparecen más vinculados con los centros de poder urbanos que con la comunidad (Albó, 1979b:492-493).

64.- *Q'ara*, es un vocablo despreciativo que utiliza el campesino para referirse a los blancos y mestizos. Literalmente significa "pelado" (en la creencia de que nada de lo que posee lo ha ganado con esfuerzo) y se utiliza por oposición categórica respecto a lo que el aymara es : *jaqi*, persona (Albó, 1979b:484; 1987:6).

65.- La orografía de la ciudad de La Paz está configurada por más de un centenar de quebradas que confluyen en un cañón central. El tránsito entre las distintas vertientes resulta complicado por el grado importante de desnivel que presentan entre sí (Albó, et al, 1981:83).

Las estrictas barreras sociales y étnicas que construyen el entramado cotidiano de la sociedad paceña, parecen diluirse en agosto gracias a *Pachamama*. Los especialistas transitan durante este tiempo de igual forma por los barrios de lujo característicos de las élites minoritarias que detentan el poder, así como por los humildes sectores marginales en los que se hacinan los emigrantes.

Las mesas urbanas que se ofrecen en agosto contienen una base prioritaria de carácter comercial. Los negocios son objeto del agasajo a la "pacha", igual que los vehículos, las tiendas y fundamentalmente el dinero (66). Da la sensación de que el nexo productivo que determina las atenciones con *pachamama*, en el campo, ha sido recuperado por los campesinos residentes en la ciudad para la consecución de "plata" (dinero), imprescindible en el consumo y circulación de bienes en el ámbito citadino (Harris, 1987 :73-78).

\* \* \*

Una vez preparada ritualmente la tierra mediante el pago efectuado en agosto a la *pachamama*, el campesino observa los indicios pertinentes que indican el adelanto o el atraso de las lluvias en el desarrollo del año, para actuar en consecuencia adelantando o retrasando las labores propias de la siembra (Gallegos, 1980:135-141 ; Ochoa, 1975ch :10).

El período completo de la siembra se inicia en el mes de septiembre u octubre y culmina, si las primeras lluvias se retrasan, en el mes de diciembre intercalando de forma sucesiva los distintos productos en los sectores más convenientes para su producción (Hatch, 1983:99).

66.-Siempre que un chofercito consigue un vehículo nuevo debe festejarlo con la *ch'alla* correspondiente en la creencia de que, cumpliendo con la *ch'alla* nada malo sucederá al auto y la inversión efectuada con su compra, resultará de esta manera productiva. Las *apachita* que aparecen en las proximidades de los collados y carreteras por las que habitualmente transitan los conductores son los sitios preferidos para efectuar la *ch'alla*. En el momento de la *ch'alla*, el dueño engalana el automóvil con guirnaldas, serpentinas de colores, banderas...etc, lanzando cohetillos y desparramando cerveza sobre el auto. Es frecuente contar con un *yatiri* quien acompañará la *ch'alla* con una mesa a los caminos para que nada malo acontezca. La ceremonia culmina con una comida colectiva entre todos los participantes quienes degustan la carne del animal sacrificado, ofreciendo la sangre y el corazón a la *apachita*. Cada primero de agosto, la *ch'alla* del auto tiene que repetirse para que todo transcurra en la forma deseada durante el nuevo ciclo.

La siembra de la papa es la que concita una mayor atención simbólica. No hace mucho tiempo, la siembra se efectuaba de forma colectiva participando toda la comunidad (Ochoa, 1976d:9; Kelly, 1979:17). La papa ocupa un lugar de privilegio en la consideración que los aymaras hacen de sus alimentos. Una cosecha pobre de papas condena a la familia al hambre durante el resto del año, por cuanto, los tubérculos constituyen el principal reservorio alimenticio en el altiplano a través de las distintas técnicas tradicionales de conservación de que son objeto, garantizando la subsistencia en época de penuria. "Sin ch'uñu, tristes no más andamos" (Pedro Chura).

El día de la siembra, la familia entera acude al terreno, por la mañana temprano, después de tomar su sopita de *saxra hura* cargados con los aperos propios de la yunta y las herramientas empleadas para deshacer los terrones de tierra que se producen al paso del arado (67). Si el terreno que se va a sembrar está lejos de la casa se lleva la comida fría apropiada, para no perder tiempo. El jefe de familia antes de efectuar el primer surco, hace una libación de alcohol solicitando permiso a la *pachamama*. Los adultos participan en la *ch'alla* y se ofrecen algunas hojas de coca que se entierran en el surco. La yunta se acostumbra decorar con un *awayu* colorido y billetes prendidos así como banderas multicolores en el yugo (Mamani, 1988:113). Los adultos participantes en la siembra decoran sus sombreros con flores brillantes: "Las flores simbolizan un reto a la tierra y a la semilla" (Hatch, 1983:100). Durante la siembra hay ocasiones en que la papa habla a través de alguno de los participantes ebrio tras las frecuentes libaciones de la *ch'alla*. La papa recrimina el tratamiento de que ha sido objeto por parte de la familia: "así me han botado; al perro me han botado" y certifica que ha de marcharse con otra familia que le trate mejor. La familia afectada llora desconsoladamente y ruega a *mama ispälla* que se quede con ellos (68). En algunas comunidades, las familias solicitan del *yatiri* que efectúe el "despacho" (ofrenda, mesa) a la *pachamama*. El "maestro" *ch'alla* a la tierra, al tiempo que ofrece ciertas oraciones, "Pachamama, Santa Tierra Virgen, recíbelo y bébelo, y envíanos el sustento para que nosotros, tus hijos, no suframos el hambre. Achachila de Qhapía, de Illampu, de Anuanuni recíbanlo y beban, protéjanos de las sequías, heladas y granizos" (Llanque, 1990:147).

El maestro continúa la *ch'alla*, toman entre los presentes y concluye quemando la ofrenda en el lugar indicado.

---

67.-El término *saxra hura* se refiere a la sopa que se toma a primera hora de la mañana y que precede al inicio de las actividades propias de la familia.

68.-*Ispälla mama* es el personaje encargado de la reproducción de los productos agrícolas, en especial de la papa.

Llanque (1974:28) describe la práctica de una tradición predictiva denominada *piwi*, en relación con el éxito o fracaso de la cosecha ,que se efectúa con las papas destinadas para la siembra. Se toma un manojo de semillas que se separan dos a dos.Si el número de semillas sobrantes es impar la cosecha será buena y,por el contrario ,rala en caso de que el monto resultante sea par .

En Sotalaya (Provincia Omasuyos del Departamento de La Paz),la siembra ya no se celebra como antes.La presencia del colegio adventista ha tenido una incidencia notable en el abandono de las costumbres de los abuelos, tildadas en la actualidad como meras supersticiones.Modesto me comenta que antes se pagaba a la tierra con una mesa en el centro de la chacra donde se colocaba una cruz de flores (la cruz ,símbolo de fertilidad como muestra González,1986 :40-48);en las esquinas que demarcan los límites del terreno se hacían varios nudos de *ichu* para evitar que *mama ispälla* se fuera.Por supuesto se acostumbraba a *ch'allar* y ofrecer coca en el momento en que se iniciaba el primer surco,pero "las gentes ya no interesan " me comenta.

Modesto es un especialista en el manejo de la yunta,los bueyes reconocen cada matiz de su voz actuando en consecuencia. "*Suka,suka...!carajo!*" repite incansable al tiempo que hunde con maestría la reja del arado.Delante de los bueyes Victoria,su mujer les orienta en la dirección de trabajo apropiada con un tenue bisbiseo "*suri ,suri, suririri...*" marcando con un palo los distintos giros que los bueyes deben efectuar al cambiar de dirección en el desarrollo del surco, "*wilta ,wilta*" (vuelta) . Detrás de la yunta,Petrona deposita las papas utilizadas como semilla que, no hace mucho, eran objeto de atenciones y *ch'alla* colectiva antes de ser situadas en el surco (Ochoa,1976:1-17).Detrás de Petrona ,Irene coloca un minúsculo grano de abono mineral y antes de que la yunta pase de nuevo junto al surco recién abierto para taparlo de nuevo,la pequeña María cubre con habilidad toda la semilla con abono de vaca finamente desmenuzado.La eficacia del grupo en sus cometidos particulares efectuados con suma destreza hizo que la chacra de cultivo (*yapu*) se concluyera rápido.Por mi parte procuré molestar lo menos posible colocándome en el grupo de los desterronadores ya que ni siquiera podía colaborar con María en el servicio del abono.Todos mis intentos entorpecían el engranaje perfecto del equipo, provocando sonrisas de conmisericordia y un retraso considerable en la efectividad del grupo.Aquella noche Modesto preparó una mesa para *mama ispälla* ofrecida en el centro de la chacra con rapidez e intranquilidad , dada la incomprensión creciente de sus vecinos y las suspicacias que ,al parecer ,produce este tipo de costumbres (69).

69.-Los especialistas que son sorprendidos ofreciendo "pagos" de noche son tildados de "brujos",especialmente en sectores de influencia protestante ,así como en las zonas urbanas marginales.En el ámbito rural se ve con cierta naturalidad que los "maestros" curanderos trabajen de noche,sin embargo prefieren evitar susceptibilidades.

\* \* \*

"Estoy segura de que tu padre vendrá hijito. Las ofrendas que le hemos preparado serán de su agrado. Le puse un conejito asado como a él le gustaba; su *llajuita*, sus *t'ant'a wawas* y lo que no podía faltar: su chichita. El vendrá en la forma de un animalito o de una mosca que se posará en los alimentos; o en forma de la brisa suave del viento, eso lo sabremos pronto. Para ello pusimos ceniza en el umbral de la casa; para que se noten sus hellas." (Condori, 1989)

Los primeros días de Noviembre, las labores de la siembra están, normalmente, muy avanzadas. Las lluvias tienen que hacer acto de presencia para que los sembradíos no se sequen. Coincidiendo con este momento específico del ciclo agrícola, tiene lugar una de las fiestas más importantes del calendario ceremonial aymara: Todos Santos, la celebración a los difuntos. En estos días las almas visitan a sus familiares vivos que deben preparar un conjunto de dones alimenticios (destacando los preferidos por el difunto, junto a otros más estereotipados) con los que aliviar la fatiga del alma y asegurar su provisión hasta el año próximo.

Las almas parecen sufrir un proceso de "tránsito" en su paulatino alejamiento parcial de los vivos a través de la celebración de Todos Santos que debe efectuarse por tres años consecutivos tras el deceso. El agasajo que se efectúa al difunto en cada una de estas tres ocasiones consecutivas tiene un nombre específico; el primer año, *machaq alma apxata*, "lo amontonado para el alma nueva"; el segundo año se conoce con *taypi alma apxata*, "lo amontonado para el alma que se encuentra en el medio", y la tercera celebración, *tukut alma apxata*, "lo amontonado para el alma que ha terminado", es decir para el alma con quien se han cumplido las obligaciones estipuladas durante los tres años pertinentes (Berg, 1989a:156-157).

Las almas viejas, *nayra alma*, son también objeto de festejo y recuerdo, si bien, en menor proporción y calidad que las almas nuevas o aquellas otras "en tránsito" hacia el tercer año de cumplimiento; sus familiares no tienen una obligación estricta de agasajarla, por cuanto, se supone que cumplieron con este deber en las tres ocasiones pertinentes y, por tanto, la suerte del alma ya no depende de sus atenciones (Albó, 1971-4:0022).

La preparación de la fiesta de Todos Santos se efectúa con la debida anticipación realizándose las compras pertinentes durante el mes de octubre, período vinculado con los difuntos, quizá por su aridez extrema (Berg, 1987b:174).

Las familias que "tienen alma" con la que cumplir en Todos Santos preparan, con anterioridad suficiente, todo aquello que precisan para la visita del difunto.

Se amasan y hornean cantidades importantes de pan que muestran formas características, *t'ant'a achachis*, (viejitos de pan), *t'ant'a wawas* (niños de pan), caballitos, escaleras...etc. Además de los panes, es imprescindible reunir dulces, fruta variada, caña de azúcar y preparar platos cocinados.

El primero de noviembre, la familia dispone todos los bienes alimenticios sobre un tejido utilizado como mantel configurando la ofrenda o *apxata* (Santos, 1988:34), denominada "tumba" (70) en ciertos sectores (Berg, 1989a:160). Se coloca en la habitación principal del hogar donde se va a festejar al difunto. El alma del difunto llega a la mesa sobre las doce del mediodía. Cualquier indicio es buscado como aseveración de su presencia, una mosca que se aproxime a la comida, algún tipo de sonido o "aire" en el interior de la habitación (Ochoa, 1976e:15). El alma se hace presente en el banquete, visita a su familia y se provee de los dones que necesita (71).

70.-El conjunto de dones alimenticios dispuestos sobre una mesa o mantel con que se recibe a las almas en Todos Santos posee denominaciones diversas. Berg, (1989b:57) se refiere a ella como "tumba" por la estructura cupular conformada con las cañas de azúcar que resulta semejante a cierto tipo de tumbas aymaras construidas con adobe; sin embargo considero más oportuna la apreciación efectuada por el propio Berg (1989a:161) en otro trabajo suyo en el que habla de la relación aparente que existe entre la "carpa" de los muertos y la "enramada" construida para recibir al nuevo matrimonio, una vez efectuado el enlace. Las dos formas constructivas de marcado carácter "provisional" se preparan para el festejo y regocijo de las respectivas "visitas" (los novios y el alma, según el caso) concentrándose en su interior los dones alimenticios propios de cada uno de los festejos. Si la "enramada" constituye la primera morada de los novios tras el enlace, la "tumba" representa lógicamente la casa del muerto donde es agasajado y festejado por sus familiares. La ofrenda colocada para las almas recibe la denominación habitual de mesa o *apxata* (*apxataña*: poner encima. De Lucca, 1988:26). La colocación de los dones sobre la mesa tiene su lógica particular, su propio orden y distribución (Bastien, 1978:179-180; Santos, 1988:40).

71.-Los componentes utilizados en la configuración de la mesa presentan una utilidad específica para el alma, "la escalera le servirá para subir al cielo; la caña es el bastón que le servirá de apoyo en su largo viaje; el *tuquru*, flor de la cebolla es el recipiente en el que se llevará agua y también le proporcionará sombra; la comida de granos, (ají de arbejas, haba, quinoa, trigo, etc.) es la *pirwa* (almacenamiento) que abastecerá el próximo año y el pan con la figura de la llama será el medio de transporte que le permitirá trasladar sus alimentos a la otra vida" (Santos, 1988:41). Como vemos, los dones alimenticios que se ofrecen a las almas en la mesa o *apxata* presentan un perfil "utilitario" para la existencia de la propia alma.

Una vez que el alma ha llegado, los familiares encienden las velas que colocaron sobre la mesa de las ofrendas y le dan la bienvenida invitándole para que se sirva. "Todos formulan sus oraciones ,a menudo siguiendo las indicaciones de los dueños de la casa"(Berg,1989a:161). Al mediar la tarde se hacen presentes algunos familiares y gente de la comunidad para participar en el festejo del alma. A cambio de sus oraciones se les entrega alguna figura de pan, frutas, o un plato cocinado, aparte del acostumbrado trago de alcohol, dones que intensifican las relaciones propias del tejido social comunitario (Buechler;1980:80). Así mismo participan diferentes bandas de músicos tocando *pinkillu* ,cuyo tono agudo se considera capaz de propiciar la lluvia ,que son agasajados de igual forma a cambio de sus interpretaciones (Harris,1983:144). Esa noche se efectúa el velorio del difunto amenizado mediante una serie de juegos de azar que proveen parte del gasto que los familiares más próximos al difunto, deben efectuar en el agasajo de alcohol a todos los participantes en el velorio (Berg,1989a:163). Monast reseña en el pueblito de Corque (Carangas,Oruro) la costumbre de efectuar el velorio en el interior de la iglesia, entre *ch'alla* de alcohol y *akulli* de coca (Monast,1972:30-31).

El dos de noviembre, fecha de difuntos, la celebración se traslada al cementerio. Sobre la tumba del alma que se está recordando ,se colocan los bienes sobrantes el día anterior así como la estructura de cañas de azúcar que adopta una disposición arqueada como si de una cúpula se tratase semejante a la propia enramada empleada en el matrimonio (Berg,1989a:161). De la trabazón de cañas cuelgan parte de los panes y las frutas. Se aprecia a simple vista una diferencia importante entre las familias que "tienen alma" de aquellas que cumplieron ya con las obligaciones del festejo. Las almas parecen competir en prestigio por mostrar la tumba mejor engalanada (Yáñez, 1988:26).

El "cariño" (abundancia de dones) mostrado por los familiares, que debe ser mayor el primer año para ir paulatinamente disminuyendo, les procura cierto reconocimiento por parte de los vecinos así como la satisfacción completa del propio alma, imprescindible para el sustento de los vínculos que precisan mantener entre sí. Una vez que está todo dispuesto, puede acercarse al grupo familiar, situado a los pies de la tumba, cualquier persona que quiera dedicar una oración al difunto. A cambio de su oración se le entrega un alimento. Los músicos interpretan varios temas en cada uno de los grupos familiares , recibiendo trago y alimentos a cambio. Es de destacar la abundancia de niños y ancianos como *resiris* (especialistas en rezos) en los cementerios, cuyo interés básico consiste en conseguir un buen montante de alimentos. Los alimentos preferidos a cambio de los rezos son dulces, panes y frutas, existiendo cierta jerarquía en la retribución alimenticia que depende de la calidad de la oración así como del estatus del oferente (Rösing,1988b:54-55).

Gregorio Mamani Tallacahua lucía un esplendoroso *q'ipi* repleto de alimentos que mostraba con orgullo. Su especialidad como *risiri* (rezador de plegarias) había sido generosamente recompensada en el cementerio de Tarapacá de El Alto de La Paz. Su hijo Germán le miraba con envidia, enrabietado por el fracaso de sus planes. Modesto no había llegado del campo con la *wankara* (tambor) por lo que no podían presentarse en el cementerio con sólo dos *pinkillu*. La gente no sólo no les daría nada sino que se reirían de ellos. Les acompañé a Tarapacá, por si encontraban algún compañero que pudiera completarles el grupo. La decisión no fue muy acertada ya que mientras pasábamos por el ensortijado cúmulo de tumbas engalanadas con sus cañas, panes, frutas y tragos, la gente sorprendida por la presencia de un extranjero me iba requiriendo para que rezase al alma, ya que mi presencia allí no se justificaba a no ser que fuera "padresito" y por tanto experto en oraciones. Poco a poco mi capacho se fue colmando de frutas y dulces que no había modo de rechazar así como invitaciones a participar en la *kacharpaya* (despedida del alma). Al salir del cementerio repartí los alimentos con mis compañeros disgustados por el fracaso de sus planes y el éxito espontáneo de mi recién descubierta "vocación".

Mediada la tarde del dos de noviembre se recogen los bienes que han sobrado y la familia les consume lejos del cementerio (Yáñez, 1988:26). Nada tiene que sobrar de los dones ofrecidos a las almas, por cuanto se considera que las penas del alma regresan a la casa con las sobras de comida y permanecen con la familia (Valda, 1973:147; Ochoa, 1975h:3). Por la noche los familiares del difunto bailan y se emborrachan para despedir el alma del difunto, *alman tispacho*, hasta el próximo año, entre juegos y mofas diversas (Berg, 1989a:169).

Una vez despedida el alma se efectúa el bautizo de las *t'ant'a wawa*. Se buscan padrinos y entre risas se da nombre a la *wawa* convenientemente arropada en *awayu* de colores, como si estuviera viva (Yáñez, 1988:27; Santos, 1988:43; Berg, 1989:58). Una vez bautizada y muerta la *wawa*, los padrinos dan de comer varios trozos a los supuestos padres y viceversa culminando el proceso de atenciones recíprocas establecidas entre vivos y muertos. Bastien (1978b:186) considera la mofa de las *t'ant'a wawa* como una necesidad de equilibrio en el propio desarrollo del festejo de Todos Santos a caballo entre el lamento y la sonrisa (la presencia de *wawas* efectuadas con alimentos, en relación con la fecundidad productiva está señalada por Albó (1974:175) en la fiesta de la Cruz de mayo, en el santuario de Santa Vera Cruz Tatita, próximo a Cochabamba.)

Los muertos, para los aymara, tienen una implicación fundamental en la existencia de los vivos. La sequedad de los muertos y la de la tierra donde se ha colocado la semilla, parecen consolidar un destino común indicado hace tiempo por Guamán Poma:



" NOVIEMBRE:

*Aita Marcai Quilla* (mes de llevar difuntos):  
Que en este mes ay gran falta de agua del cielo  
como de las asecyas. Se secan de tanto calor y sol  
que ay y ancí se llama este mes *chacra carpay*  
(mes de regar las sementeras), *yaco uanay quilla*  
(mes de escasez de agua). En este mes los Yngas  
mandua hazer prociciones ypenetencias en todo el  
reino deziendo:

<i>Aya uya uacaylle.</i>	(Con caras de muerto, llorosos.
<i>Aya uya puypuylle.</i>	Caras de muerto, tiernos.
<i>Lutu puchac uamrayqui.</i>	Tus niños de pecho.
<i>Uacalla sumquim.</i>	Te imploran.
<i>Yaco unoloayquita</i>	Envíanos tu agua, tu lluvia
<i>cacharimouay</i>	a nosotros tus pobrecitos.
<i>uacacchallayquiman.</i>	
<i>Capac apo Diosruna</i>	Dios señor poderoso,
<i>camac.</i>	creador del hombre.
<i>Hanac pachapi tiac.</i>	Que vives en lo alto.
<i>Uacchayquita cauriuay</i>	Míranos a tus pobres.)

Deste manera llorando, pedían agua del cielo."  
(Guamán Poma/1613/1987:1236-1237)

Los muertos "tiernos y llorosos", eran  
reverenciados para atraer las lluvias que necesitaban los  
campos de cultivo.

En la actualidad, la fiesta de Todos Santos, entre  
los aymaras, también está impregnada de este matiz  
propiciatorio. No olvidemos que la siembra se efectuó en  
septiembre u octubre y que, las chacras de cultivo  
necesitan imperiosamente agua para que la semilla no se  
seque en su interior.

Oporto y Fernández (1981:18-19) recogen ciertos  
cantares en Todos Santos que aluden a la siembra y el  
florecimiento de los cultivos. Harris (1983:142-144)  
comenta la relación existente entre el *pinkillu* y la  
atracción de las lluvias, así como la costumbre entre los  
laymi del Norte de Potosí de colocar flores en el techo de  
la casa para recibir al difunto (72). Berg (1989a:155-175),  
relaciona igualmente Todos Santos con el ciclo de  
producción agrícola.

72.-El empleo de flores en la decoración del techo del  
hogar campesino (cocina incluida) es una costumbre  
frecuente en las comunidades aymaras de la zona lacustre  
del Titicaca, en vísperas de carnaval. La asociación  
pertinente entre los dos momentos se fundamenta en atender  
las necesidades productivas de forma simbólica. Para Todos  
Santos, la siembra de los productos está finalizando y se  
necesita imperiosamente la lluvia; en carnaval las chacras  
florecen como anticipo de las cosechas. En uno y otro caso  
, las flores expresan el deseo por la consecución de un  
ciclo productivo equilibrado y fructífero.

Los cementerios en Todos Santos presentan un aspecto impresionante repleto de colores que contrasta con el abandono habitual en que se encuentran (Rösing, 1988b:53). El color es utilizado en el ámbito aymara como expresión de fertilidad, en alusión metafórica a las flores. Las almas de Todos Santos contribuyen al orden lógico del ciclo productivo con el agua. El alma recoge sus dones alimenticios y utilitarios de la apxata y a cambio favorece la producción de sus beneficiarios con la deseada aparición de las lluvias.

\* \* \*

El desarrollo y crecimiento paulatino de los cultivos coincide con las primeras celebraciones de la *qhachwa* entre los jóvenes adolescentes, cuyas reuniones periódicas se extienden desde Todos Santos hasta el inicio de la Cuaresma. También es el momento propicio para la celebración de *tinku*, encuentro violento entre parcialidades de una misma comunidad o entre *ayllus* (73) distintos en los que el derramamiento de sangre augura cosechas generosas (Berg, 1989b:64-65; Molinie, 1978:49-70). Los esfuerzos humanos destinados a fraguar un desarrollo correcto del ciclo productivo se intensifican en el campo ritual a finales de noviembre mediante sacrificio de *mesas* y *wilanchas* efectuadas en las cumbres de los cerros y en las sementeras (Apaza, 1987:61-67). Los cerros pugnan entre sí por hacerse con las masas nubosas; del resultado de la contienda dependerá la abundancia o escasez de lluvias en el año; quizá por esta circunstancia Gregorio Mamani increpaba con fuerza al *Illimani* (montaña majestuosa identificada con La Paz) "todo agua tiene" señalando el cinturón de nubes que con cierta frecuencia ciñen su cumbre.

En diciembre, coincidiendo con las fiestas de Navidad, Albó (1971-4:0460,0037) reseña la realización de ciertos ayunos, y sacrificios a los cerros, y la renovación de los cargos comunitarios para Año Nuevo, donde las autoridades salientes son festejadas con símbolos de abundancia (sombreros de pan y productos varios colgados del cuello) por el año de cumplimiento que han culminado; un Año Nuevo "impuesto", de corte administrativo más que propiamente cultural que no se ciñe a la relación estrecha entre el ciclo anual y el productivo cuyo nexo resulta de importancia apreciable en la consideración aymara del tiempo (Berg, 1987b:166-171). De hecho, la Navidad en relación con el nacimiento de el Salvador tiene una escasa consideración entre los aymaras que parecen ajustarse a la imagen del niño como semilla fecunda, donador de productos y ganados apropiada para plasmar la situación de incertidumbre propia de la fase de crecimiento en que se encuentran los cultivos (Monast, 1972:200-202; Ochoa - Sayritupa 1975:1-12).

---

73.-El término *ayllu* hace referencia a las antiguas demarcaciones territoriales, productivas y de parentesco existentes en los Andes antes de la llegada de los españoles. Respecto a la evolución de los *ayllu* aymaras y su conversión en las comunidades actuales (Cfr. Carter-Albó, 1988:451-491).

Kessel (1989:35) recoge la costumbre entre los pastores aymaras de efectuar diminutas figuras de greda que representan a los ganados.

A finales de enero ,si la lluvia no se ha presentado en la cantidad precisa,la comunidad adopta otras medidas,para tratar de evitar una catástrofe irreparable.La costumbre de propiciar la lluvia en los Andes es antigua y muy arraigada (Arriaga,1968:249).

El año 1989 se cumplió sin que las lluvias llegaran en cantidad suficiente como para garantizar una mínima cosecha en casi todo el altiplano .Enero de 1990 transcurría igualmente seco,razón por la cual la comunidad de Toque Ajllata Alta decidió efectuar un rito colectivo de perdón para propiciar las lluvias.Se pensaba que el motivo fundamental de la renuencia de las lluvias era algún problema o rencilla existente en la comunidad.Las autoridades , padres de familia y común de las bases se dieron cita en el cerro *Sampakachi*,en torno a su "calvario" o "cabezal",representado por una piedra donde se acostumbra ofrecer *mesas* y diversidad de ofrendas (84). Allí,según el comentario de Pedro Chura,la comunidad tiene que rezar,al tiempo que de rodillas efectúa varias vueltas en torno al cabezal del cerro (hombres,mujeres y niños).Todo termina con una colectiva solicitud de perdón capaz de restaurar la armonía comunitaria perdida,cuyo logro favorece el equilibrio productivo (Ochoa,1975d :1-24).

Otra costumbre antigua que hace tiempo no se practica en la comunidad era efectuar un matrimonio entre las aguas de lluvia del cerro Jipi y los manantiales propios de los que se sirve Toque Ajllata Alta (Arriaga, 1968:249).Los maestros decidían en coca quien tenía que acercarse al cerro Jipi situado en la península de Huata para traer un poco de agua de lluvia ,*jallu uma* (Berg, 1989b:74) .La persona elegida por la coca era la que mejor iba a ser recibida por el cerro y además tenía que distinguir con claridad el agua de lluvia de aquel otro propio de la helada ,*juypi uma*, o del terrible agua de granizo ,*chhijchhi uma*.

---

74.-El término "calvario" se aplica al lugar sagrado en donde el rayo ha caído.También se emplea este vocablo en relación con los altares que de ,forma frecuente,dominan las cumbres de los cerros de mayor significación religiosa ,así como las *apachitas* de los caminos.Su directa relación con los lugares de culto tradicional se debe,sin duda a la labor emprendida por los extirpadores de idolatrías durante la Colonia ,quienes colocaron "cruces" en los puntos donde la religiosidad popular se manifestaba con más fuerza:

"El que fuere llevará la memoria de las huacas y de los malquis,que también se han de traer ,con las circunstancias y señas que más pudiere.Ha de llevar orden de derribar los adoratorios y machais y que se pongan en los lugares donde estaban las principales huacas,cruces grandes." (Arriaga,1968:254).

Cualquier confusión resutaría perjudicial para la comunidad ,por cuanto en lugar de las lluvias sería la helada o el granizo el que visitase las sementeras (Albó,1971-4:2695). Una vez conseguido el agua de lluvia,el encargado volvía con rapidez a la comunidad.Los maestros se reunían en una casa establecida igualmente por la coca, encerrándose durante un tiempo indeterminado en que se dedicaban por completo a la oración ,el *pijchu* (mascar) de coca y la *ch'alla* con alcohol.No debían ser molestados por nadie,se les llevaba diariamente la comida y no salían de la casa más que para hacer sus necesidades. Llegado el momento,los maestros sacaban los cántaros de agua traídos del cerro, rociando los huecos por los que afloran los manantiales de la comunidad y las tierras de cultivo.De esta forma las lluvias terminaban por llegar a los resecos campos de cultivo .

El hermano menor de Hilaria,Mario Mamani, es partidario de exponer ranas y sapos al sol para que con sus gritos el agua de las nubes se derrame (Tschopek,1968 :315; Llanque, 1974:26).El Lago Titicaca al que Carmelo, denomina en sus oraciones Chilanku (tal vez *jilanku*) ,también era objeto de solicitudes en relación con el aporte de aguas.Hace tiempo un "maestrito" de Ajllata acostumbraba colocar *mesas* en una balsa de totora que empujaba hacia el centro del lago para quemar y hundir allí mismo la ofrenda (La Barre,1948:182;Núñez,1985:4-9).

\* \* \*

La atención y cuidado simbólico del crecimiento de los productos incluye también su protección.La helada y,especialmente el granizo, son los peligros más frecuentes que amenazan la germinación de los campos.Para evitar el granizo,Carmelo Condori acostumbra efectuar una ofrenda múltiple desde el cerro *Sampakachi* que domina la comunidad de Toque Ajllata Alta.Antes la ceremonia era financiada por la comunidad y participaban varios maestros.Las autoridades tradicionales,mandones, convocaban a los "maestros" (al parecer existían más de media docena) y compraban grandes cantidades de *llamp'u* y dulce *mesas* (Ochoa,1975a:3);una vez consultada la coca se averiguaba los comuneros que debían ir,por parejas,a cada uno de los cerros principales que delimitan la comunidad.Se establecía a través de la coca qué dos personas debían acudir a cada cumbre para efectuar allí la pagancia;la coca revelaba aquellas dos personas que mejor iban a ser recibidas por el *achachila* de cada uno de los cerros.De esta forma dos iban al cerro *Sampakachi*,dos a *Q'apiqi*,otros dos a *K'ajupi*,*Jank'u* *tulani* y *Punpuntia* en el extremo marginal del territorio comunitario.Otros dos elegidos eran enviados en bote al centro del lago Titicaca para efectuar en ese punto, el pago de protección contra el granizo;si no se efectuaba el pago en alguno de los puntos pertinentes existía el peligro de que el granizo se las ingeniara para pasar precisamente por allí.La costumbre se ha perdido;en la actualidad los comuneros tratan de amedrentar la nube de granizo mediante cohetes de pólvora con la intención de asustarle y hacerle huir hacia las comunidades vecinas.Recoger las cuotas pertinentes para comprar los cohetes en el mercado de Achacachi (capital de la provincia Omasuyos) resulta cada vez más difícil.

Los escasos evangélicos de la comunidad (cuatro individuos) se niegan a participar en la contribución (75); sólo están dispuestos a rezar para evitar que el granizo llegue, pero no a pagar ningún tipo de remedio capaz de alterar la decisión divina. Esta negativa produce un efecto en cadena en el resto de comunarios cada vez más reacios a efectuar gastos de eficacia dudosa. Carmelo, sin embargo, continúa con la costumbre, ofreciendo una mesa, su plato, a cada uno de los cerros que definen el límite constitutivo del horizonte efectuando una "vuelta" completa en sentido contrario a las agujas del reloj, única forma capaz de asegurar que el granizo "no penetre" y les perjudique a todos (76). Consolida una trama de protección gracias al pago que efectúa a cada uno de los cerros del entorno comunitario, así como a Chilanku, el Lago Titicaca. El sentido estipulado en el que Carmelo efectúa el "pago" a los cerros es siempre "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj para que la "clausura" del horizonte comunitario sea efectiva y hermética, "tenemos que amurallar así entonses, ¡sínculos de muralla! totalmente se unifican (amarran) y hasen tranca (barrera). Si se ha eauivocado ¡ya, nos pasan! Si no está bien amurallado, la gente puede entrar a cualquier partesita". De esta forma garantiza la conformación de una pared de contención simbólica por la que el granizo no puede pasar. Sin embargo, a veces, el granizo se presenta a pesar de las precauciones tomadas. En ese caso se considera que es deseo de *tiwus* (Dios) y debe ser aceptado con resignación.

Aquel oscuro atardecer de enero de 1989 en que el granizo visitó Toque Ajllata Alta, toda la comunidad fue sacudida por un febril deseo de combate: "*Chhijchhi purini!*" (!el granizo llega;) gritaba desconsolado Edgacho hijo mayor de Pedro Chura. Estaba a mi lado, observando el corral de las ovejas cuando un ligero cambio en la dirección del viento le hizo observar en el cielo un oscuro nubarrón que se desplazaba hacia nosotros. Tras aquel grito enrabiado se introdujo en la cocina para avisar a sus padres. Pedro Chura se asomó con rapidez en el umbral del cuarto y un rápido vistazo a la nube sirvió para confirmar el diagnóstico de su hijo.

---

75.- Los campesinos evangélicos se refugian en sus aparentes convicciones religiosas para disculparse de buena parte de las contribuciones comunitarias.

76.- El método utilizado actualmente en Toque Ajllata Alta para ahuyentar el granizo de sus sementeras, consiste en el lanzamiento de cohetes distribuidos entre distintos comuneros que, en caso de amenaza, disparan los cohetes desde los puntos y cerros que definen los márgenes territoriales de la comunidad con la intención de desviar la nube. La contribución colectiva para recaudar fondos en la compra de los cohetes choca con la renuencia de los protestantes quienes señalan que ellos ya contribuyen "rezando" para alejar la nube.

El granizo golpeaba los techos de calamina, produciendo un sonido característico. Pedro gritó con toda su fuerza "¡Pasa, pasa, pasaaaa achilaaa!". Las cabezas de los niños se asomaron a la puerta de la cocina para gritar junto con la abuela Julia "¡Pasaaa achilaaa!". Los fogonazos de los cohetes lanzados desde los extremos marginales de la comunidad iban señalando el camino por el que se desplazaba la nube en un intento desesperado por alejarla. "Pasaaa janq'u Punchun achila" (pasa abuelo de poncho blanco). Los gritos se sucedían por todo el espacio comunitario. Cuando la familia Chura descansaba un rato de vociferar, se apreciaban los ecos de idénticos gritos en todos los grupos de parentela: Los Condori, los Caillante, los Gutiérrez ...etc. Todo la comunidad hervía en gritos y lamentos por alejar el granizo e impedir el robo de este anciano flojo que gusta de las sementeras ajenas (Ochoa, 1975a:1-2). Se le recrimina su elección equivocada, gritándole que se vaya a Santiago de Huata (cantón rival del de Ajllata al que pertenece la comunidad, ambos en la Provincia Omasuyo de Departamento de La Paz) cuyas sementeras son mejores. Como el mal no puede ser eliminado se pretende, al menos, desviarlo hacia las comunidades vecinas. Pedro indica a Hilaria, su mujer que queme algunos tallos frescos de q'uwa (planta herbácea del altiplano empleada como condimento en la cocina) para que el abundante humo que produce aleje al ingrato visitante; afortunadamente no tardó la nube en pasar golpeando con mayor fiereza a las comunidades ribereñas.

La visita del granizo suele suceder entre los meses de enero y marzo, cuando el crecimiento de los cultivos está muy avanzado, e incluso posteriormente en pleno tiempo de cosecha. El alcalde campo o *kamana* tiene que velar para que nada perjudique a los cultivos respondiendo él mismo de sus fracasos; tiene que ser el primero en reaccionar ante el peligro que el granizo supone mediante oraciones, *ch'allas* e incluso amenazas, lanzando piedras contra la nube con su *q'urawa* (honda), y derritiendo bolas de granizo para contrarrestar su poder (Berg, 1989b:77; Carter-Mamani, 1982: 255-257). En el altiplano peruano, Llanque (1990:150) reseña la costumbre de ofrecer una misa en la parroquia o bien ofrecer una "dulce misa" (ofrenda) a los *achachilas*, para evitar el granizo, en diciembre o bien en enero; el "campo alcalde" (*kamana*) y el Consejo de Vigilancia se encargan de recoger el aporte necesario para sufragar el gasto.

Cuando es la helada quien está amenazando los cultivos, se tienen que tomar medidas igualmente drásticas.

Carter y Mamani (1982:103) recogen en su excelente monografía sobre la comunidad de Irpa Chico (prov. Ingavi; dpto. La Paz) lo que el *kamana*, responsable de la protección de las tierras de cultivo, debe hacer cuando la helada acecha, "...se pasaría toda la noche cerca del altar, manteniendo un fuego grande con bastante humo, haciendo sonar su pututu, ondeando ramas de palmera bendecidas por el cura, haciendo ofrendas de incienso y de alcohol y gritándoles a los espíritus de la helada que se alejen de Irpa Chico y lleven su maldición a las comunidades vecinas." La comunidad, alertada por el pututu del *kamana*, encendería hogueras en el patio de las casas al tiempo que los niños gritarían desesperados para que la helada se alejase definitivamente.

\* \* \*

El 24 de Enero se festeja en la ciudad de La Paz la fiesta de *alasita*, término que traducido significa "cómprame". En "*alasitas*", los paceños (también se celebra en otros sectores de Bolivia y en el altiplano peruano) compran todo tipo de objetos en miniatura, con la creencia de que tras la bendición que se efectúa en la iglesia a las doce del mediodía, se hará alguna vez realidad dicho deseo. Las miniaturas más corrientes son autos, camiones, ropa, casas y... dólares. La *ch'alla* de los objetos menudos se efectúa con la intención de conseguir los "grandes" algún día. Es impresionante el aspecto que muestra la plaza San Francisco y sus calles aledañas repletas de puestecitos de miniaturas bendecidas mediante *ch'allas* febriles de alcohol. Ni que decir tiene que los maestros, *kallawayas*, que habitualmente esperan en la calle Sagárnaga la llegada de algún cliente, no dan abasto para complacer las solicitudes de *ch'alla* que se presentan durante el día. Los expertos en rezos y ofrecimientos de braseros de incienso se multiplican; pasan el braserito por encima del objeto a la vez que lo rocían con alcohol. Cuando las manecillas del reloj están por marcar las doce en punto, los rezagados corren a *ch'allar* sus miniaturas en la iglesia de San Francisco o en la catedral, en la plaza Murillo.

El protagonista auténtico de la fiesta de *alasitas* es un ser de aspecto bonachón regordete y risueño cargado de toda clase de objetos y bienes en miniatura. Su nombre es *Iqiqu*, antigua divinidad de la suerte y la abundancia (Berg, 1985:68). Su figura ha sido relacionada con personajes aduncos de especial significación cultural en Tiahuanaco (Ponce, 1969) y que en ciertas tradiciones orales muestra un marcado contenido mesiánico (Ochoa, 1988:493; 1976b:7).

Esta muestra festiva, especialmente importante en La Paz y núcleos urbanos próximos, presenta otro perfil distinto en las comunidades rurales. En Toque Ajllata Alta, los niños pequeños se aglutinan ante las miniaturas de animales preparados con *k'ispiña* (77). Compran una vaquita o una llamita por 10 centavitos (unas tres pesetas) con la que juegan a los ganados hasta que se hartan y se la comen.

77.-La *k'ispiña* es una especie de galleta preparada con harina de quinoa cocida al vapor (Ayala, 1988:125).

*Iqigu* y su abundancia de dones presenta un trasfondo productivo en consonancia con la etapa del ciclo agrícola en que se celebra; el risueño jorobado parece ser testigo principal del crecimiento de los productos cuyo florecimiento pronostica el éxito de la cosecha.

\* \* \*

En Candelaria (dos de febrero) las tierras de cultivo se engalanan de colores; la floración de los productos empieza a ser evidente. La víspera se acostumbra efectuar una pagancia a la tierra. El preparado que es destinado, según me indica la señora Julia Caillante, a la *pachamama* así como a los productos, se ofrece en el centro de la *sayaña* principal de la familia, sobre el terreno que para entonces se muestre más vistoso. La ofrenda se coloca en un resto cerámico que contiene algunos fragmentos de *waka phuru*, bosta de vaca, candentes. De esta forma, humeando, se deja la ofrenda hasta que se consume por completo. Es una costumbre muy extendida por las comunidades ribereñas del lago y en otros sectores del altiplano (Berg, 1989b:81; Albó, 1971-4:738; Mamani, 1988:100; Carter-Mamani, 1982:103). Modesto Capcha de la comunidad de Sotalaya (prov. Omasuyo dpto. La Paz) comenta sobre la costumbre que se acostumbraba efectuar la víspera de la fiesta, "Candelaria es dos de febrero ¿no? Nosotros en campo costumbre sabe haber. Ponemos en dos de febrero, antes de la víspera, pasamos nosotros las *ispällas*. Una *ispälla* papa, otras *ispällas* son oca, papaliza, habas, trigo, arbeja. Todos son *ispällas*. Preparamos una llamita (feto) con untito de llama, después dulcesitos más... después *wira q'uwa* y vinito más, eso no más, así un amarradito con lanas de color café y blanco también. Cada chacra. Ponemos también un poquito de ramos o paja cualquiera... *crusito* (en forma de cruz) con flor, de ramos. Ese *crusito* tiene que ir con *florsito*, con *florsito* de *kantuta* y margarita, en el sentro del surco parado no más (en el medio de la chacra). Donde ese *crusito* pones hay que quemar con bosta de vaca, de burro... hay que quemar siempre. Después con *tarisito* hay que llamar. Con *tari* se llama <*ispälla mama, jutam, jutam...* (haciendo giros con el *tari* sobre la extensión del terreno)> !Que venga *ispälla*, que no vaya a otras partes, que venga *ispälla*!. Después pasando, siempre hay que hacer salir y ahora, a las esquinas (de la chacra) siempre hay que hacer amarrar pastitos. !*Ispälla mama* no vas a ir dónde, aquí vas a estar quedando; Con vinito siempre (se *ch'alla*) no alcohol. Así es *ispälla*."

\* \* \*

Después de Candelaria todo está dispuesto para el retorno esperado del anciano carnaval (Ochoa, 1975b:1; Albó, 1974:208), emparentado con los *achachilas*, en cuya celebración culmina el proceso de maduración de los productos que antecede al inicio de la cosecha, a pesar de que algunos productos como la papa temprana, sembrada a primeros de septiembre, están a punto de ser recogidos.

Los comunarios de Toque Ajllata Alta acostumbraban efectuar una caminata al santuario de la Virgen de Copacabana para hacer escuchar una misa a los productos seleccionados del primer escarbe de los terrenos.



Para ello iba un representante de cada parentela originaria y los yatiris de la comunidad (78). Los productos escuchaban misa en Copacabana, en lo posible se procuraba la bendición del párroco del Santuario y se emprendía el regreso. Al llegar, los peregrinos eran recibidos con música alcohol y abundante comida.

Carnaval es, sin duda, la festividad más importante relacionada con el ciclo productivo del altiplano. Es la fiesta del color, el agua y la fertilidad esperada, que anticipan en conjunto el júbilo de una cosecha generosa.

La fiesta de carnaval se celebra a finales de febrero y su localización en el calendario depende de la ubicación en el mismo de la Semana Santa. A finales de febrero las lluvias caídas y el proceso de maduración de los productos definen el espectro cromático que se apodera de lomas, laderas y pampas. El altiplano está en flor, y las flores constituyen el preámbulo adecuado de una buena cosecha (Berg, 1989a:174).

La víspera de carnaval, a las doce del mediodía, Nérida y Sofía recogieron alborozadas flores amarillas de mostaza que crecen en abundancia en los campos de cebada, para lanzarlas alégremente sobre la cubierta del techo de la cocina (Berg, 1989b:85). La pequeña Elena trataba de hacer lo mismo, pero su diminuta estatura apenas le permitía rozar si quiera el extremo inferior de la cubierta en sus lanzamientos; las flores volvían una y otra vez a tierra provocando una creciente crispación en su rostro. Sofía, atenta, como siempre, al quehacer de su hermana menor recogía suavemente las flores del suelo para volverlas a lanzar con energía a lo más alto de la vertiente. Esta vez quedaron adheridas con firmeza al techo y Elena sonreía complacida. La estructura de juncos de totora que configura la cubierta de la cocina, ennegrecida y enjuta por años incontables de servicios culinarios, parecía rejuvenecer ante el llamativo colorido que había adquirido su superficie, habitualmente mohína.

Una vez cumplido el mediodía de carnaval resultaba muy peligroso pasear por los campos. Bandas de chiquillos enfervorizados perseguían a sus víctimas con cubos y globos de agua para darles el correspondiente chapuzón. Desde el callejón que delimita el sector doméstico de los Chura caían innumerables proyectiles (bombas de agua configuradas con globos) al interior del patio que eran repelidos con maestría por Edgar, Wilmer y las rápidas avanzadillas efectuadas por Sofía contra los asaltantes barreño en mano. El agua corre abundante por toda la comunidad, al tiempo que el color se adueña de su superficie.

---

78.- Participaba en la peregrinación, un miembro de cada grupo de parentela originaria (persona), doce en total. Los "agregados" a la comunidad no participan.

El Miércoles de Ceniza, por la mañana, la abuela Julia Caillante extrajo en una lata cierta cantidad de rescoldos procedentes del *qhiri*, fogón de la cocina. Se acercó a una de las chacras de papa próximas a la casa, la que mejor aspecto lucía, para rociarla con la "ceniza" del fogón como si del mejor abono se tratase. Poco después abrió un paquetito de serpentinas que había comprado en el mercado de Achacachi y lanzó varios rollos de colores diversos, en diferentes sectores de su superficie, doblando las serpentinas sobre las plantas floridas de la papa, para que el viento no las llevara lejos, a otros terrenos ajenos (Hickman, 1975:112-113; Hatch, 1983:325). Un poco de "mixture" a base de papelillos de colores mezclados con algún alfeñique dulce, que Julia depositó al azar sobre el terreno, fue suficiente para concluir el festejo a las tierras de cultivo. En otros sectores del altiplano se acostumbra celebrar a la tierra, en la visita a los cultivos de carnaval, con música y danzas en las que se "hace bailar" a los primeros escarbes de papa, recogidos al efecto (Berg, 1989b:86; Ochoa, 1975b:9-10).

Aquella mañana de carnaval me sorprendió escuchar música de *pinkillu* y caja que se iba aproximando por el camino que une el centro comunitario con el sector más elevado de Markispata. Una pequeña comitiva se acercaba encabezada por un par de músicos tocando *pinkillu* y un tercero que redoblaba la caja. Detrás de ellos un varón luciendo sin duda su mejor traje, con una damajuana de alcohol en la mano, se tambaleaba por el camino; detrás de él varias mujeres portando una serie de bultos a la espalda con sus polleras relucientes y las trenzas del pelo brillantes, perfectamente arregladas. El varón que se tambaleaba por el camino era un vecino de la comunidad de Cocani Ajllata que iba a visitar a Julián Apaza, su compadre de matrimonio.

En la semana de carnaval los ahijados acostumbran efectuar visitas a sus padrinos de matrimonio acompañados de música y una cierta cantidad de dones alimenticios además del insustituible alcohol (Berg, 1989b:87). Se establece una competencia extrema entre padrino y ahijado para ver quién se marea primero. Pedro Chura acostumbra preparar su alcoholcito mezclado con el agua resultante de la cocción de hojas de coca. La mezcla le garantiza siempre un éxito seguro en este tipo de competencias. El padrino acepta los dones alimenticios que su ahijado le ofrece, (*ch'uñu*, papa, frutas, pan, alguna oveja desollada y cerveza) y suele hacerle algún tipo de regalo como un juego de frazadas para el catre o algo parecido.

La celebración más importante que se desarrolla en Toque Ajllata Alta con motivo de carnaval es el baile. El baile de carnaval se efectúa el viernes y sábado contiguos a la fecha de la fiesta. Cada día precisa de dos cabecillas responsables del gasto que debe efectuarse para pagar a los músicos y agasajar a las autoridades y jefes de familia con trago y coca.

Por la mañana los músicos procedentes del núcleo cantonal de Ajllata fueron recibidos y convidados a coca y alcohol por las autoridades y cabecillas. Interpretan una diana de atención con sus *musiñus*, instrumentos de caña de diferentes tamaños, para dirigirse inmediatamente en procesión tocando hacia la cancha deportiva de la comunidad donde se realizará el baile. Uno de los cabecillas preside la comitiva alzando una bandera blanca que será colocada en la cancha como reclamo del inicio de la fiesta para todos los comuneros. En la cancha los músicos vuelven a ser agasajados con alcohol y coca y se les ofrece un pequeño almuerzo, tras lo cual son despedidos hasta la tarde.

Aquel año (febrero 1990) la comunidad de Toque Ajllata Alta iba a celebrar sólo el carnaval. Toque Ajllata era, hace unos pocos años, una única comunidad con su correspondiente parcialidad de "arriba" y su parcialidad de "abajo" (79). El incremento demográfico y la escasez de tierras de cultivo iban produciendo innumerables incidentes hasta que se decidió la separación completa de las mitades como entidades comunitarias autónomas con núcleos escolares propios, y sindicatos agrícolas independientes. El fuerte faccionalismo que reproducen ambas comunidades ya les ha llevado a enfrentamientos, por lo que Toque Ajllata Alta decidió no ir a bailar a la plaza de "Baja" para evitar problemas con sus pobladores. Cuando Toque Ajllata era una sólo comunidad, los carnavales se celebraban conjuntamente, de tal forma que el viernes la gente de "Baja" subía a bailar a la cancha de "Alta" quienes devolvían la visita al día siguiente, en el núcleo escolar de la parcialidad de "Baja" para bailar y cumplimentar a sus cabecillas.

Llegamos a la cancha sobre las dos de la tarde. Los varones, cabecillas y autoridades organizaron el cabildo (reunión) en uno de los márgenes de la cancha próximo a las estructuras ruinosas de lo que era antigua escuela cantonal. Bernabé Chura, por entonces Secretario General, salió a recibirnos con un trago de alcohol, tras él los cabecillas del viernes, resto de autoridades y varones en general que colocaron serpentinas alrededor de nuestros cuellos, y "mixture", restos de flores y dulces sobre nuestras cabezas (al momento recordé las atenciones rituales que Julia de forma tan laboriosa había efectuado en el sembradío de papas).

---

79.- La presencia de "partes" en la distribución de las comunidades aymaras estructuradas en torno a una oposición complementaria alto/bajo resulta muy frecuente en todo el espacio andino.

Mientras mascamos coca de los *tari* extendidos, alrededor de los cuales nos acomodamos los varones (las mujeres se diseminaron a su gusto por los márgenes de la cancha acompañadas de sus hijos menores), los músicos se iban aproximando por el camino al son de la *musiñada*. Son recibidos por el Secretario General, autoridades comunitarias y cabecillas quienes les convidan a un trago de alcohol. Al compás de la música, la cancha se va animando por la presencia de las familias que vienen ataviadas con sus mejores ropas. Sobre la cancha forman los bailarines en dos filas. Una hilera está constituida por varones que portan dos *awayu* multicolores cruzados sobre el pecho, y en su mano derecha una damajuana de alcohol. A la izquierda de los varones otra hilera, esta vez de mujeres vestidas con sus mejores mantas y polleras. La música es muy repetitiva, prácticamente se interpreta de forma prolongada un mismo tema que acompañan los bailarines con sus movimientos. La fila de mujeres serpentea al lado de la de los varones. Cada bailarín debe seguir los pasos del que le precede por lo que cualquier bucle producido en la cabecera de la fila se reproduce a lo largo de ella. De vez en cuando, los dos grupos (hombres y mujeres) se intercalan configurando un sólo conjunto de baile. Los danzantes apenas se rozan ; lo esencial consiste en reproducir el paso y la dirección del bailarín que a uno le precede. Los hombres gesticulan mucho moviendo su torso de un lado a otro y provocando quiebros de dirección en el desarrollo del baile. El conjunto serpentea por la superficie de la cancha y sus evoluciones son seguidas con gran interés por el resto de asistentes.

Las autoridades y cabecillas permanecen mascando coca y convidándose a trago, un tanto al margen del desarrollo del baile. Cuando los músicos descansan, los bailarines aprovechan para dirigirse a sus autoridades y reiniciar las invitaciones pertinentes. Los músicos también son invitados a tomar alcohol y ,si el "cariño" del cabecilla quiere resaltar su contribución personal a la fiesta, les agasajará con cerveza. Cuando los músicos vuelven a tocar sus instrumentos los bailarines se reincorporan a la danza; unos y otros muestran una euforia creciente en el desempeño de sus cometidos específicos.

Las autoridades comunitarias sacan a bailar a los cabecillas de la fiesta trenzando una fila entre todos ellos (autoridades y cabecillas) al tiempo que son jaleados por el resto de bailarines. Las autoridades vociferan gritos de favor para la comunidad que son coreados por los demás. La fila de autoridades se desplaza, agarrados de la mano, serpenteando por la cancha y por sus linderos , introduciéndose en los márgenes de las tierras de cultivo aledañas e incluso ascendiendo por las laderas de un cerro próximo ,sin perder el compás, entre gritos de júbilo. Los danzantes siguen el mismo camino marcado por la fila de autoridades. Los músicos interpretan la melodía a la vez que se desplazan aproximándose, lo más que pueden, a las evoluciones de las autoridades y del resto de bailarines para que su música se escuche con nitidez.

La comunidad , "en bloque", acompaña el recorrido de sus autoridades por todo el espacio contenido en la cancha y en las tierras de labor (cerro y pampas), para concluir con el retorno de las autoridades al punto de reunión marcado por los *tari* de coca extendidos que han sido guardados por varios varones que no han participado en la danza. Al llegar al punto de reunión , los hombres que han permanecido en el cabildo festejan a la fila de autoridades y cabecillas con vítores y trago; este recorrido completo , en sentido contrario a las agujas del reloj, que las autoridades efectúan por el espacio comunitario acompañados por la práctica totalidad de la comunidad, se repite en tres ocasiones.

Al lado de los danzantes existe otro grupo de baile que evoluciona de forma similar, al compás de la danza, pero que tiene un mayor margen de flexibilidad. De hecho, algunos bailan, otros juegan entre sí; la mayoría molesta a los niños que gustan de hacerles bromas y lanzarles bombas de agua. Son los "pepinos". El pepino es un personaje vinculado a los carnavales paceños. Tiene un disfraz semejante al de un arlequín con una máscara inexpresiva que le cubre el rostro; lleva una *ch'uspa* repleta de dulces y golosinas para tentar a los niños y una vara (su chorizo) con la que les sacude. Los niños increpan a los pepinos para que arrojen los dulces de la *ch'uspa*, al tiempo que son sometidos a un intenso bombardeo con globos de agua. Los pepinos hacen intención de perseguir a los agresores para sacudirles. Tampoco se entiende muy bien lo que dicen porque mudan la voz.

Al anochecer la comunidad se recoge hacia la escuela , situada en su centro físico. El camino hasta la canchita de la escuela parece interminable, algunos, profundamente ebrios tratan de seguir el ritmo , ya no tan marcado ni unánime , de la música con gran dificultad. En la cancha la música , el trago y la coca continúan intercalándose hasta que las mujeres convencen a sus maridos de que es el momento de retirarse. Se agradece a los músicos que emprenden el camino de vuelta al núcleo cantonal y también a los cabecillas que han cumplido perfectamente con su cometido.

Al día siguiente el proceso se repite de forma idéntica con la excepción de que los cabecillas del día anterior han sido sustituidos por los propios a los que compete la responsabilidad del agasajo y música en la segunda jornada del baile. No voy a entrar en detalles respecto al desarrollo de la fiesta en esta jornada postrera , por cuanto sus características básicas coinciden con lo expuesto anteriormente; sin embargo sí quiero resaltar un detalle en relación con el final. Nos encontrábamos como el día anterior en el reducido espacio central de la escuela; la comunidad regresaba, al amparo de la noche, desde la cancha donde se había efectuado el baile, situada en los márgenes del territorio comunal, al pequeño espacio central de la escuela.

Las invitaciones de alcohol, coca, los gritos de júbilo y los bailes indiscriminados de los participantes, al compás de la música, fueron cortados por Bernabé Chura, Secretario General, quien empezó a llamar la atención de todos, solicitando a la banda que interrumpiera la melodía. Sobre la *misa gala* se encontraban dispuestos los *tari* de coca extendidos de los comunarios y algunas botellas de alcohol apoyadas sobre la piedra, pero en las esquinas de la mesa se habían colocado cuatro botellas de alcohol (una en cada esquina respectiva) con un *tari* anudado en la boca de cada botella (80). Se hizo un silencio denso, expectante que contrastaba en exceso con la algarabía que hasta entonces se había adueñado del lugar. Los rostros eliminaron las sonrisas, endureciéndose una vez más. El motivo era muy simple; había que proceder a la elección de los cabecillas para el año próximo. Aquellos que aceptaran la responsabilidad del cargo debían recoger la botella. Ningún voluntario. Bernabé multiplicaba sus ruegos, pero nadie parecía estar dispuesto a aceptarlo. "Cariño no más tiene que ser". No se puede forzar a nadie a ser cabecilla, pero aún así, se trata de "convencer", especialmente a los jóvenes, para que acepten su responsabilidad. Los jóvenes y los "residentes" tratan de excusarse ante cualquier tipo de obligación comunitaria amparándose en sus obligaciones y trabajos en la ciudad (81).

---

80.- La *misa gala* (piedra de mesa) es una piedra plana que se utiliza como mesa sobre la que se colocan los *tari* de coca y el trago de las celebraciones festivas. En torno a la *misa gala* se discuten todas las cuestiones comunitarias, se masca coca, se *ch'alla* alcohol y se reza, siendo testigo principal de lo que acontece en la vida comunitaria. La *misa gala* es el centro de las reuniones y, propiamente configura ella misma por su situación habitual, el "centro" físico y simbólico de la comunidad.

81.- En Toque Ajllata Alta, los "residentes", emigrantes campesinos que trabajan en la ciudad, suelen eludir con frecuencia responsabilidades, cargos y gastos comunitarios por su vinculación profesional con la ciudad y la imposibilidad consecuente de permanecer en el campo períodos de tiempo prolongados. Los jóvenes que comienzan a introducirse en el entramado social campesino, tras contraer matrimonio, son igualmente renuentes en asumir cargos de relevancia comunitaria. El servicio militar y los trabajos ocasionales, tanto en La Paz como en los valles, les ha puesto en contacto con una realidad que contrasta profundamente con la vida habitual campesina y la relevancia que en este medio se otorga al prestigio y al reconocimiento colectivos.

Los comuneros aducen que ellos siempre tienen que pasar fiesta y que ni los jóvenes ni los "residentes" quieren comprometerse en su ejecución. Cruz Caillante harto de escuchar excusas y muy achispado por el alcohol se abalanzó sobre una de las botellas gritando un "¡carajo!" desde lo más profundo de sus entrañas. La banda de músicos interpretó una diana para festejar la decisión del nuevo cabecilla entre los vítores y aplausos de toda la comunidad.

El aymara Ochoa (1975b:11-12) refleja para la zona de Chucuito en el altiplano peruano, la costumbre de la despedida o *kacharpaya* del carnaval consistente en el despacho a una figura disfrazada de *anata* (término aymara para referirse al carnaval cuyo campo semántico gira en torno al "juego"), el propio carnaval, que es agasajado por los comuneros y despedido después en los márgenes de la comunidad. El *anata*, carnaval, se aleja cargado con la serpentina utilizada en adornar la carpa, donde se le había recibido, para que las penas se vayan con él. Por su parte, Olivia Harris (1983:143) en su estudio efectuado entre los laymi del Norte de Potosí reseña la despedida del carnaval mediante la expulsión de los diablos, al parecer vinculados con los difuntos, y su permanencia entre los vivos mientras dura la época de lluvias y el proceso de madurez de los productos.

El tránsito de un ciclo productivo marcado por el crecimiento de los cultivos y la necesidad de lluvia, a otro en el que el agua ya no se precisa tanto, viene definido por la despedida del carnaval y el pertinente cambio de instrumentos musicales. El *pinkillu* se utiliza desde Todos Santos hasta carnaval porque como hemos visto anteriormente atrae la lluvia, mientras que, a partir de carnaval, es más apropiado utilizar *tarka* o entre los laymi, charango (82).

En Toque Ajllata Alta, el carnaval es una fiesta estructurada en torno a la fecundidad de los campos. El colorido de las casas, la visita y festejo de las tierras de cultivo, los juegos de agua y el desarrollo propio del baile alientan la productividad agrícola.

---

82.- Algunos ratos de ocio, en la comunidad los aprovechaba para perfeccionar mis conocimientos en el manejo de la "zampoña", aerófono boliviano constituido por tubos de caña hueca de longitud variable; cierta ocasión, en plena época de cosecha, la abuela Julia Caillante me amonestó desde la cocina para que dejara de tocar ya que las nubes amenazaban lluvia. Efectivamente, al poco rato llovió con gran intensidad, mientras Julia no dejaba de mirarme con enfado. Algo comentó a su hijo Pedro Chura quien me indicó, entre sonrisas, que para hacer "solear" tenía que tocar charango.

El proceso de crecimiento de los productos todavía aprovecha las aguas que puedan presentarse en este momento (83) ; más adelante las lluvias, son consideradas estériles y perjudiciales, por cuanto, los cultivos no pueden aprovecharlas y perjudican las labores de cosecha pudriendo el grano.

El color y el agua presentes en la semana de carnales se combinan en el baile para realzar metafóricamente el deseo de prolificidad de los campos. Los hombres bailan con dos *awayu* cruzados sobre el pecho, "por estética", que presentan una gran combinación cromática. Hombres y mujeres se intercalan en el desarrollo de la danza y acompañan el recorrido de las autoridades por los márgenes de las tierras cultivadas en las pampas y en el cerro. La expresión de fecundidad que los seres humanos establecen en la danza, intercalándose entre sí, a lo largo del espacio comunitario, es utilizada para expresar la fecundidad esperada de las tierras de cultivo (Pedro Chura me comentó, en cierta ocasión que, no hace mucho tiempo, los grupos de baile <hombres y mujeres> se arrojaban mutuamente flores, dulces y serpentinas al intercalarse en la danza de carnaval). En carnaval la chacras de cultivo "vuelven a nacer" (Ochoa, 1975b:2). La propia música de moseñada, según los estudios de los hermanos D'Harcourt (1959:56-57) inspirados en las recopilaciones de Girault, aluden a la utilización de este tipo de música en relación con antiguos bailes de fertilidad dedicados a *pachamama*. Por todo ello, carnaval es, sin duda, una fiesta de trasfondo agrícola marcado, como corresponde a su ubicación temporal dentro del ciclo productivo de pre-cosecha.

\* \* \*

La recolección de los productos de cultivo en el altiplano abarca un período amplio que puede variar, en parte, en relación con la anticipación o el retraso que hayan mostrado las lluvias. Desde finales de marzo, hasta los últimos días de mayo los comuneros se hayan inmersos en las labores de la cosecha. En Toque Ajllata Alta no he observado ningún tipo de celebración específica en el momento de la recolección de los productos. La suerte de los cultivos está echada y, por tanto no se requiere ningún tipo de festejo especial. Algunas personas *ch'allan* con alcohol el terreno antes de comenzar a cosechar y se comparte coca con los *ayni* que haya contratado, si bien las tierras de cultivo, en esta parte de Omasuyos, son más bien escasas y la propia familia suele dar cuenta de la cosecha sin mayores problemas.

---

93.- No estoy de acuerdo con Berg (1989b:90) en su afirmación de que para carnales no se precisa la lluvia. El campo todavía puede aprovechar el agua de finales de febrero y mediados de marzo que es frecuentemente esperado con inquietud, para "paliar" de alguna forma, la sequía rigurosa que acosa, en los últimos años, el altiplano.



Ochoa (1976c:9;1979b:6-7) apunta varias costumbres practicadas por los aymaras peruanos en el sector altiplánico de Chucuito en el momento de la cosecha; antiguamente la comunidad en conjunto celebraba el inicio de la cosecha ofreciendo un sacrificio de sangre (llama blanca u oveja) junto a otros componentes rituales que eran ofrecidos a las *ispällas*, los espíritus de los productos encargados de su reproducción. En la actualidad la costumbre se ha perdido, señala Ochoa con cierto tono lacónico, si bien, en algunos sectores constata el ofrecimiento de elementos rituales característicos de las *mesas* y sacrificios de animales.

El festejo más relevante de la cosecha tiene lugar la víspera de Pentecostés, conocida como "espíritu" (día del Espíritu Santo) entre los aymaras. Para entonces, la cosecha tiene que estar recogida y los productos almacenados.

Hilaria se encargó de preparar la "pagancia" destinada para la tierra, los productos y *kunturmamani* ya que éste iba a proteger en su interior el almacenaje de la cosecha. Hilaria amasó un conjunto de elementos rituales que constituyen la comida específica de los seres a los que va destinada la ofrenda. Colocó los pequeños bultos emparejados para complimentar a cada producto y a la casa donde se encontraban almacenados. El trigo y la cebada se estaban terminando de secar en los montones preparados dentro de la *sayaña*; Hilaria dividió la ofrenda en dos partes; en primer lugar se dirigió al interior de la habitación donde descansaba la papa almacenada. Allí ofreció parte de la pagancia para *kunturmamani* y el espíritu productor de la papa. El humo tenía que ser abundante y recorrer cada resquicio de la construcción para que *kunturmamani* recibiera bien su comida. Hilaria depositó la ofrenda en el centro de la habitación y nos alejamos con rapidez, para que *kunturmamani* se sirviera su comida sin recelo alguno, hacia la *sayaña* en la que se encontraban los cereales cosechados para completar su desecación y posterior trilla. En el centro del terreno Hilaria depositó algunos fragmentos de *waka phuru*, bosta de vaca reseca, sobre los que colocó el resto de la "pagancia" dedicada a los espíritus de los productos presentes en la *sayaña*, fundamentalmente cereales, habas y parte de alberja. La ofrenda se rocía con un poco de alcohol y se deja que se vaya consumiendo por completo. Lo que menos me esperaba era que la pagancia fuera a volar por los aires media hora más tarde por una irreverente patada de la pequeña Elena ensimismada en sus juegos infantiles, completamente ajena a lo que había ocurrido (84).

84.-Pedro Chura comenta frecuentemente los cuidados diversos que su padre le recomendaba tener en su infancia cuando iba a pastorear las ovejas en relación a diversos lugares "malignos" próximos a los lugares de pasto habituales. En especial un "calvario", donde el rayo había configurado una profunda grieta, que ahora los niños utilizan para esconderse, e incluso orinar, si la necesidad apremia, sin que nada suceda.

El almacenaje de los productos es también motivo de atenciones rituales en Toque Ajllata Alta. Varias de las familias de la comunidad tienen *mesas* "antiguas" que guardan junto a los productos y están dedicadas a las *ispällas* conteniendo algunos *ch'uñu*, saquitos de confites diminutos representando cargas de quinoa y figuras de animales moldeadas con sebos (Girault, 1988:442-443). El inconveniente radica en que buena parte de estas *mesas* antiguas han sido "olvidadas" por sus beneficiarios que no cumplen con la obligación de hacerles libaciones de alcohol de vez en cuando, por lo que se han convertido, en algunos casos, en preparados peligrosos que hacen enfermar a sus ingratos protegidos. Berg (1989b:93) señala la introducción de algunas piedrecillas entre los productos, "que se considera que poseen una fuerza protectora especial para evitar que los productos vayan a otra parte."

La cosecha es el momento apropiado para festejar a los productos especiales que por su apariencia se salen de lo común (papas extremadamente grandes, ocas de figuras caprichosas...etc). Estos productos se consideran que son reproductores y sirven como guía de los demás, de esta forma se celebran y se evita que alejen (Ochoa, 1976c:13, 14). Tschopik (1968:273, 318), que efectuó su estudio en la localidad de Chucuito (Puno, Perú) constata la costumbre de hacer bailar a los productos "perfectos" alrededor de la casa y en los campos de cultivo como si en la fiesta de la cosecha, las papas efectivamente bailaran. Domingo Llanque, (1990:125-137), también en el sector de Chucuito refleja la celebración de acción de gracias por la cosecha en un proceso que se inicia la víspera de Pentecostés y que culmina el domingo de Pentecostés a través de la celebración de la *mamata*, responsable de la producción de la papa. Todo el proceso ritual está centrado en resaltar la importancia de la papa y su necesaria presencia en la vida campesina. Aparecen otros productos resultantes de las primeras cosechas junto a las papas más grandes y de formas caprichosas que han sido previamente seleccionadas. La ceremonia efectuada por un *yatiri* o un miembro de la familia que conozca las fases constitutivas del ritual está destinada a agasajar al espíritu de la papa como acción de gracias para que su presencia se garantice para el año venidero.

Coincidiendo con el desarrollo de la cosecha se presentan los días de Semana Santa. En Toque Ajllata Alta, algunas familias suben a la cima del cerro *Q'apiqi* con un "maestro" para ofrecer una *mesa* a los *achachilas* solicitando perdón y una buena producción en los campos de cultivo. El día de Jueves Santo las almas pueden visitar a los vivos porque la Gloria (el cielo) está abierta y las almas tienen permiso. La noche de Viernes Santo los jóvenes acostumbraban robar ciertos productos de las chacras, no en el sentido que expone Ochoa (1975c:6) de "rescatar" a Jesucristo muerto, si no, precisamente porque ésta circunstancia, según me indica Ignacio Caillante, les eximía de culpa. Los problemas que suscitaban los robos de productos han terminado por eliminar la tradición de la que tan sólo permanece un leve recuerdo.

Otra costumbre, ya perdida, era la realización el Viernes Santo de una procesión colectiva, efectuada desde el centro comunitario en el que hoy se alza la escuela hacia la cancha de fútbol, en los límites de la circunscripción de Toque Ajllata Alta. La comitiva era encabezada por una persona que llevaba una cruz conformada con ramos y flores y que era objeto de broma por los más jóvenes que le arrojaban espinos a su paso. Monast (1972:196) comenta la frecuencia de flagelos y sacrificios en la zona de Turco (prov. Carangas, dpto. Oruro) en la celebración de Semana Santa, así como la obligatoriedad de celebrar las diferentes procesiones por parte de los pasantes encargados; el Domingo de Ramos se celebra la procesión de san Ramón o "tata Ramos" (85).

Ochoa (1975c:1-9) constata la frecuencia de ayunos, rezos comunitarios y solicitudes de perdón a lo largo de Semana Santa como modelo de solidaridad con el sufrimiento de Jesucristo. Un *jilaqata* se pasea en la noche de Viernes Santo portando una llave con la que se espera sea capaz de abrir las puertas del infierno y salvar a Jesucristo. El sábado de madrugada el mayordomo de la iglesia hace sonar la campanilla en señal de que Cristo ha resucitado, lo que provoca una algarabía general, al tiempo que los acompañantes se cambian de ropa, dejando el luto y vistiendo ropas multicolores; se baila y se toma trago en abundancia.

Curt Cadorette (1975:9-13) considera que la Semana Santa aymara está reflejando la pugna entre el bien y el mal "entre los arquetipos del caos y del orden" vinculados a la tradición agrícola aymara y a su ciclo productivo; el orden perdido con la muerte de Jesucristo trata de ser recuperado simbólicamente a través de los ayunos, los robos y el rescate.

\* \* \*

A finales de mayo la presencia de la constelación *gutu*, (las pléyades), en las frías madrugadas altiplánicas confirma el arribo de la temporada de heladas, *juyphi pacha* (tiempo de helada).

Los meses de junio y julio los campesinos alternan las obligaciones de la trilla, golpeando las espigas resecas con la *jawq'aña* (86), con los procedimientos pertinentes para desecar tubérculos (Mamani, 1988:124).

85.-En Turco se efectúan habitualmente crucifixiones reales acompañadas de profundas muestras de aflicción. Domingo Alcalde, comunicación personal.

86.-La trilla se efectúa con una herramienta denominada *jawq'aña* cuyo significado literal es "golpear con palos, garrote" (De Lucca, 1987:71) y que, por extensión se utiliza para nombrar a la herramienta. Se trata de una madera extremadamente dura procedente de los yungas que presenta una forma arqueada, a modo de codo, con el que se golpea al cereal previamente amontonado para separar el grano de la espiga. Suele participar toda la familia en la trilla, golpeando a un ritmo constante.

Las papas elegidas para hacer *ch'uñu*, las más pequeñas y las grandes pero golpeadas, se extienden sobre una pampa que tenga algo de pasto, durante la noche. La helada vuelve la papa dura como una piedra. Durante el día la papa está expuesta al sol; la papa se abre y pierde el agua. Para agudizar mucho más el proceso de desecación se pisa la papa y se vuelve a someter a la helada. Al cabo de tres días, el *ch'uñu* está hecho. Se pela y se guarda para ser consumido en el momento apropiado. En esta temporada se come *chayru* con frecuencia (sopa picante a base de *ch'uñu*, papa cocida y maíz cocido especialmente) utilizando *qhach'u ch'uñu*, *ch'uñu* fresco. Los tubérculos desecados constituyen el principal reservorio alimenticio del ámbito rural aymara. Carter y Mamani (1982:104-105) señalan la costumbre entre los irpachiqueños de iniciar las labores de preparación del *ch'uñu* con el ofrecimiento de un sacrificio de sangre, en concreto una llama cuya sangre es asperjada a modo de libación sobre el *ch'uñuwiri*, el lugar donde se elabora y cuida el *ch'uñu* (87).

La fiesta de San Juan, el 24 de junio se presenta con las labores de trilla avanzadas y los tubérculos secos almacenados. La fiesta de San Juan constituye, en Toque Ajllata Alta, el único hito simbólico de atención específica a la reproducción de los ganados. Bien es cierto que la actividad ganadera no resulta especialmente prolífica ni en la Península de Huata ni en las comunidades cercanas a la capital provincial de Omasuyos, Achacachi que descuellan, mucho más por su actividad agrícola.

El número de animales de que disponen los campesinos de Toque Ajllata Alta por familia y año se reduce a una docena de ovejas, una o dos vacas utilizadas para formar yunta, algunos chanchos, un burro y tres o cuatro gallinas, además de los incontables *wank'u*, conejillos de indias, que crían en el interior de la cocina. Las vacas y toros son los animales de mayor prestigio, por cuanto participan en las labores más penosas del ciclo productivo como el arado y la siembra de los campos y constituyen la herramienta de trabajo más apreciada. El burro es utilizado como animal de carga, si bien suelen "pedirse prestado" los que no disponen de él a algún miembro de la familia que lo tenga, para evitarse los gastos resultantes de su manutención. De hecho, para distancias cortas es el hombre el que lleva pesadas cargas sobre sus espaldas utilizando su propio *q'ipi*.

87.-La frecuencia de robos en este período del año obliga a vigilar el *ch'uñu* y los otros productos que se están elaborando. Los niños y niñas de cada familia acostumbran cuidar los productos mientras pastorean el ganado e incluso alguna noche duermen en las proximidades de la pampa donde se extendieron los tubérculos. Junto a las papas extendidas para la elaboración del *ch'uñu*, se coloca la *apilla* (oca) seleccionada para elaborar *kaya* (*ch'uñu* de oca). Cuando la papa permanece durante cerca de treinta días sumergida en agua y sometida a la helada se obtiene la *tunta*. De la oca, por idéntico procedimiento, se logra una *kaya* (kaya de agua).

El resto de animales son bienes de consumo empleados en la alimentación de la familia merced a una programación y dosificación estrictas. La carne es un bien de consumo muy escaso lo que justifica el laborioso empeño de las madres de familia porque, por ejemplo, el cuerpo desollado de una oveja dure lo más posible. Las porciones están rigurosamente ceñidas al tamaño del producto para que, en lo posible, su consumo alcance para toda la familia (88). El excedente de *wank'u*, muy prolíficos por la imperturbable tendencia a la cópula por parte del macho (denominado *kututu*, como onomatopeya del infernal gorjeo que produce) se venden en los mercadillos campesinos. Los huevos suelen ser para consumo propio, si bien, en los casos en los que algunas familias disponen de varias gallinas ponedoras, venden los huevos que exceden su propio consumo a los comunarios, o bien, en la feria de Achacachi todos los domingos.

El día de San Juan coincide aproximadamente con el solsticio de invierno, fecha recogida en fuentes antiguas y modernas como la propicia para el inicio del año aymara (89). En Toque Ajllata Alta varios comuneros me confirmaron esta circunstancia en relación con el año nuevo, si bien, dando por sentado que se trataba de una consideración antigua. Sin embargo, algunas de las costumbres que se efectúan con motivo de la fiesta de San Juan creo que están aludiendo de forma implícita a esta circunstancia.

---

88.-El desollado de una oveja, en el caso de la familia de Pedro Chura con nueve bocas que alimentar, dura aproximadamente un mes. Los trozos de la *chaluna* (nombre con que se conoce el cuerpo desollado de la oveja, secado al sol) se utilizan para dar sabor a la sopa y es el padre de familia el que termina limpiando el pedazo. Otras familias de menor número de miembros hacen durar el desollado más tiempo. De la oveja, se consume prácticamente todo. A lo largo del año, se carnea oveja dos veces, especialmente en el invierno (mayo-julio) que es cuando la carne seca mejor y la oveja ha disfrutado de los mejores pastos después de las lluvias. El padre de familia come, lógicamente, más cantidad que el resto, pero además, tiene derecho a los mejores bocados. Los niños, a penas prueban la carne.

89.-Recientemente se ha tratado de revitalizar la festividad del año nuevo aymara el día del solsticio de invierno (21-junio). Para ello determinadas organizaciones "indianistas" tratan de dar cierto realce escénico al acontecimiento en la ciudad arqueológica de Tiahuanaco. En junio de 1991 se hizo un llamamiento desde Radio San Gabriel que convocaba a los "maestros" y *yatiris* de la provincia Omasuyos en la cumbre del cerro *Pachjiri*, con la intención de recibir conjuntamente al año nuevo. En realidad, el aymara parece disponer de tres fechas relacionadas con la llegada del año nuevo; el año nuevo "productivo" de importante trasfondo ritual que coincide con el primero de agosto, el año nuevo "administrativo" con el relevo consiguiente de "cargos" colectivos el primero de enero y el año nuevo ceremonial, el 21 de junio.

La víspera de San Juan, a partir de las seis de la tarde, Nélida, Sofía y Wilmer se introdujeron alborozados en el corralito de las ovejas para colocarles a cada una su *ch'ikulla* o marca individual (Ayala, 1988:41). La *ch'ikulla*, señalado del ganado, consiste en colocar sobre el lomo de cada oveja un vellón de lana de colores bien cosido para que no se desprenda, con la creencia de que el ganado señalado será prolífico y se multiplicará. La vaca tampoco se libró de ser marcada, luciendo sobre su negro lomo el velloncito de lanas de colores. Posteriormente, una vez que el sol se hubo recogido, los niños consultaron a su madre y a la abuela Julia si podían irse a quemar pasto. Tras el consentimiento, los mayores desaparecieron agrupándose en pequeñas bandas que recorrían las laderas de la comunidad quemando espinos y parte de la paja sobrante de la cosecha en los campos de labor. La abuela Julia e Hilaria se dirigieron a la *sayaña* principal en la que habían sembrado papa y comenzaron a hacer cinco montones de paja seca, especialmente de *q'ala siwara* mezclada con restos secos de alberja. En el centro de la chacra alinearon los cinco montones; el primero, más grande, *wakatakiwa* (es para la vaca), el segundo *iwijatakiwa* (es para la oveja), el tercero *khuchitakiwa* (es para el cerdo), el cuarto *wank'utakiwa* (es para el conejo) y el quinto *wallpatakiwa*, (es para la gallina). Hilaria comenzó a quemar los amontonamientos efectuados con los restos costosos de la cosecha, mientras la abuela iba a recoger más para evitar que el fuego se consumiera rápido. Pedro Chura observaba a mi lado. Al quemar los restos de la cosecha ofrecidos para cada una de las especies se estaba dando su comida a las *illa*, los espíritus encargados de la reproducción de los ganados (90). Al quemar en la chacra los retazos de la cosecha se solicita que no falte el pasto, quemado por los niños en el cerro, ni el grano, para los animales; también se solicita la prolífica reproducción de las distintas especies. Cada uno de los montones es *ch'allado* con alcohol solicitando una rápida proliferación de los ganados. La abuela Julia que muestra una predilección por el cuidado de los animales, dándoles de comer y preocupándose todos los días por su estado, *ch'alla* alcohol con devoción quitándose el sombrero y asperjando unas cuantas gotas sobre cada uno de los montones.

---

90.-El término *illa*, referido como el personaje o principio capaz de hacer proliferar al ganado, está vinculado con *ispälla* (*ispa-illa*) como Albó (1991:292) señala, y por tanto, con la germinación de los productos agrícolas. Presenta una relación, así mismo, con el rayo *illapu* que ejerce un efecto multiplicador sobre los seres. Curiosamente dos de los cerros más importantes de la Cordillera Real parecen tener una relación estricta con el término *illa*. Por un lado, el *Illimani* es requerido como protector y multiplicador del ganado por parte de Carmelo Condori quien resalta la existencia de un toro de oro en un lago próximo a la cumbre del nevado que hace perder a los codiciosos *gringos* que en vano tratan de alcanzarlo; a su vez el *Illampu* es considerado en las oraciones de Carmelo por poseer grandes cantidades de oro y plata.

Hilaria se entretiene especialmente en el primero, el montón más grande, el propio para la *illa* de la vaca; la familia sólo dispone de una vaca y siempre tiene que estar prestandose para poder completar la yunta; su anhelo más grande es contar con yunta propia como antes de que su marido Pedro aceptase ser cabecilla en la fiesta de Santa Rosa y tuvieran que vender las vacas para pagar el festejo. Finalmente *ch'alla* Pedro solicitando que los animales proliferen en superior cantidad. Compartimos el alcohol fijando la vista en los destellos que proceden al otro frente del lago en la ribera del pueblo de Ancoraimes. Julia repone de vez en cuando la paja seca en cada uno de los montones para que no se consuman. Algunos retazos de ropa extraordinariamente vieja e inservible son colocados en el fuego (91). Al rato se presentan los compadres de matrimonio de Pedro e Hilaria con una botella de trago para compartir. Se agradece el calor que emana de las hogueras; poco a poco se van extinguiendo, permaneciendo encendida la primera, más grande, la correspondiente a la *illa* de las vacas en cuyo entorno nos acomodamos por espacio de una hora; los padrinos se retiraron cuando el trago se acabó.

Una vez más los aymaras utilizan la lógica del don para estimular en forma simbólica la productividad de sus labores anuales, en un momento en que la tierra se muestra desnuda, fría, aletargada por la helada. El fuego pretende devolver a la tierra, en una de las noches más frías del año, su cálida fertilidad, su calor de "madre"; una madre fría es necesariamente estéril, improductiva (Berg, 1987a:75). Los nudos en los tallos resacos de la *q'ala siwara* producen estallidos violentos que semejan explosiones de petardos. Pedro Chura ha traído de Achacachi unos petardos y bengalas que sus hijos encienden con rapidez. Toda la comunidad semeja una tea incandescente (92). Las distintas familias festejan en sus *sayañas* particulares, mientras los cerros próximos dibujan diminutas cintas de luz que recorren sus laderas, acompañadas por el eco de las risas de los muchachos, las explosiones de los petardos y los pastos encendidos, que impregna el ambiente. Los restos de la cosecha son eliminados junto a la ropa vieja como último residuo del ciclo anterior y vaticinio de renovación ante el período productivo que está a punto de iniciarse.

---

91.-La ropa vieja constituye un "don" de importancia reseñable por la renuencia del aymara a deshacerse de cualquier objeto que pueda serle útil. Por ello considero que la ofrenda de ropa vieja está vinculada al proceso de "renovación" que implica la festividad de San Juan, coincidiendo casi con el solsticio de invierno (21/junio) y la asunción del año nuevo aymara.

92.-La ciudad de La Paz "desaparece" de la hoyada la mañana de San Juan por la humareda resultante de las múltiples hogueras encendidas durante la noche. Esta neblina de humo acompaña a los paceños varios días después hasta que los vientos del altiplano consiguen disiparla.

El día de San Juan el decorado cambia por completo. El fuego protagonista de la víspera es sustituido por el agua. Los jóvenes saludan a los adultos con un remojón en la nuca diciendo "tiwu machaq jaqitawa" (tío eres hombre nuevo) .

La comunidad tenía un importante compromiso deportivo en el núcleo cantonal de Ajllata. Era la primera vez que el trofeo de fútbol de San Juan iba a tener carácter internacional; el equipo de "Rayo Toque Ajllata Alta" había fichado a un arquero del exterior (yo) por lo que se esperaba el encuentro con cierto interés. El camino entre Toque Ajllata Alta y Ajllata no suele exceder de los 20 minutos ,pero en aquella ocasión demoramos más de 45 para llegar al campo de fútbol por la cantidad de bandas de chiquillos diseminadas a lo largo del camino lanzando barreños de agua a todo el que pasara por sus inmediaciones. La primera vez que nos topamos con un grupo de jóvenes y chiquillos provistos de recipientes con agua, Pedro ofreció su nuca para ser "bautizado" como hombre nuevo, sin embargo recibió tal chapuzón que decidimos prescindir de la costumbre y nos echamos a correr, al tiempo que a nuestro lado un joven levantaba la pollera a una cholita que escapaba aterrorizada para mojarle sin piedad su *mangancha* (ropa interior a modo de enagua).

La festividad de San Juan constituye el momento apropiado para leer la suerte que aguarda al próximo ciclo productivo, una vez que la cosecha , la elaboración del *ch'uñu* y la trilla se encuentran prácticamente concluidas y la comunidad espera las primeras lluvias que reblandezcan el terreno para iniciar una nueva roturación. Para ver si la suerte va a acompañar durante el año se utiliza una varilla de plomo que se coloca sobre una sartén calentada al fuego del *ghiri* (fogón campesino). El plomo tiene que "brotar" , "levantar" para que la suerte sea propicia. Otro método consiste en introducir clara de huevo en un vaso de cerveza; si la espuma de la cerveza "levanta" y hace por escapar del vaso es señal de buena suerte, si permanece plana el año será malo. El tercer método consiste en introducir tres papas en un balde , la primera sin pelar, la segunda a medio pelar y la tercera pelada; el padre de familia tiene que introducir su mano derecha en el balde, con los ojos cerrados , y retirar una de las tres papas. Si saca la papa sin pelar, el año será bueno, si retira la papa a medio pelar, el año será regular, y malo si retira la papa pelada .

Carmelo Condori para asegurar mejor la productividad de sus ganados ofrece una mesa a las *illa* en el centro de su corral. Esta costumbre que él realiza cada año, no tiene repercusión en la comunidad, y puede estar ligada a su específico modo de proceder basado en el especializado conocimiento que posee en relación con este tipo de cosas.



El fuego y el agua, de naturaleza antagónica, muestran en la festividad aymara de San Juan un carácter complementario ; ambos presentan una alianza solidaria en la reproducción de las especies a través de la fertilidad de la tierra, canalizada por la excelencia deseada de los pastos. El fuego y el agua trabajan de forma conjunta en la dinamización de la existencia campesina. El fuego calienta la tierra a la vez que posibilita mediante el holocausto de los restos de la cosecha la proliferación de los pastos y las especies. Este proceso metafórico se complementa con los juegos de agua que se desarrollan por toda la comunidad y aluden al reinicio de un nuevo ciclo productivo en cuanto las primeras lluvias faciliten la tarea onerosa de remover una tierra endurecida por la helada invernal.

\* \* \*

Culminado el ciclo productivo, hay más tiempo para dedicarlo a fiestas de corte religioso vinculadas a un patrono específico. Los festejos de este tipo se acumulan en este corto "respiro" laboral, en el que las actividades frenéticas de la cosecha, elaboración de *ch'uñu* y trilla comienzan a remitir. Cada año cumple con la obligación de "pasar fiesta" uno, o bien varios cabecillas, también denominados "pasantes", responsables del gasto que el desarrollo de la fiesta va a exigir. El cabecilla se encarga de la bebida y comida pertinentes y especialmente de la música para lo que se contratan grupos de comparsas de fuera de la comunidad que bailan *llamerada*, *morenada*, *diablada* o *tuntuna*; se trata de comparsas de bailes más relacionados con núcleos urbanos cuyo traslado y manutención exige un gasto superior al simple alquiler del traje de los grupos autóctonos formados por los propios comuneros para festejar fiestas relacionadas en forma estrecha con la vida comunitaria sin el componente "religioso" del santo (93). En el sector del núcleo cantonal de Ajllata se celebra la Fiesta de la Cruz, el tres de mayo como inicio oficial de la cosecha, en la comunidad de Cunfure Ajllata; Pentecostés en Ajaría Chico; San Pedro en la capital provincial Achacachi el 29 de junio; Santiago en el cantón rival de Santiago de Huata, el 25 de Julio y Santa Rosa de Lima en Toque Ajllata a finales de agosto.

---

93.-La festividad del Cristo del Gran Poder efectuada a finales de mayo constituye la principal manifestación folklórica de La Paz. Más de cien comparsas de baile participan en la "entrada" o desfile inaugural, procedentes de distintos sectores del altiplano, junto a otras conformadas por grupos de "residentes", gremios laborales ...etc. Es la fiesta en la que participan de forma protagónica los elementos diversos de una subcultura aymara-urbana que expresa la "reconquista" ritual de la ciudad (Albó, 1979b:505). Sobre las particularidades de la fiesta de Gran Poder (Cfr. Albó-Preiswerk, 1986). Existe un contraste importante entre las celebraciones relacionadas con el santo patrón y las fiestas de estricto interés comunitario.

En el Cantón de Ajllata las comunidades que celebran fiesta el día de su patrono cuentan con comparsas de baile procedentes del exterior (generalmente de Achacachi, pero pueden proceder de La Paz, o como vimos para Toque Ajllata de Oruro). Las comparsas habituales bailan "morenada", "diablada" o "tuntuna" que son bailes apropiados para la forma en que los "residentes" festejan en los núcleos urbanos, cuya contratación implica siempre un gasto considerable que revierte, en última instancia, en el propio prestigio del "pasante". Se contrata frecuentemente una chichería que suele ser foco permanente de enfrentamientos. Las celebraciones estrictamente comunitarias (fiesta del núcleo escolar, visitas del exterior, donaciones, día de la madre, día del maestro) cuentan con el aporte comunitario del grupo de *sikuris* (músicos de zampoña) y demás comparsas autóctonas integradas por los propios comuneros: *inka*, *lakita*, *garwani*, *qina qina*, *waka waka*, *chunchus* (D'arcourt-D'arcourt, 1959).

## II- LAS COMIDAS Y SUS CLASES

II-LAS COMIDAS Y SUS CLASES.- "*Girartu, manq'asiñani*;" (!Gerardo, comeremos;), pregonaba Sofía articulando con esfuerzo justificado mi nombre desde el umbral de la puerta de la cocina. La diminuta Elena ya se había abalanzado escalones arriba al interior de mi cuarto, "*Girartu, apurasimay, manq'asiñani* ", (apúrate, comeremos) y antes de que consumara el descenso hacia la cocina Rolly, el benjamín de los Chura participaba divertido apremiandome desde las sombras de la cocina, "*papaya apanim*" (trae un refresco) engatusado por la abuela Julia Caillanti. Al entrar en la habitación contemplé ensimismado una escena que no por repetida resultaba menos sugerente. Hilaria, al lado del *qhiri*, (fogón), sirviendo los distintos platos y vigilando permanentemente el fuego del interior abovedado del hogar, introduciendo *waka phuru* (bosta seca de vaca) y hojas de eucalipto resacas por el ojo del *qhiri*, cuando lo estimaba conveniente. A su alrededor configurando un semicírculo perfecto los niños, esperando a ser servidos con las *chuwas* (pequeños cuencos) de barro y la abuela entretenida en machacar ají para incrementar el sabor picante de la comida. Un tanto apartados, al fondo de la habitación, el hijo mayor Edgar junto a su padre Pedro y yo, acomodados los tres sobre un catre de madera que utilizamos a manera de banco en frente de una *watiya* (batea) conteniendo diversos tubérculos deshidratados que Sofía ha colocado sobre un diminuto taburete. "*Imilla, llevale pues*;" apremia finalmente Hilaria a Sofía quien se levanta para acercarnos el plato a cada uno de nosotros, en el orden acostumbrado; primero Pedro, luego yo y finalmente Edgar. Siempre hay que recibir la comida con nuestra propia mano; me gusta observar a Sofía cuando me acerca el plato, con su espléndida sonrisa. Apenas unas cucharadas consumidas de la sopa cuando Pedro entrega de vuelta su plato reluciente a Sofía: "la gana, "gana"; ahora, segundo de la misma olla".

\* \* \*

I. La comida campesina ordinaria.- La comida que se efectúa en el ámbito campesino destaca entre otros aspectos por su austeridad y grado de dependencia respecto a los cultivos propios del sector. Se produce para consumir, y, al mismo tiempo, se consume prácticamente lo que se produce, según el patrón característico de una economía tradicional de subsistencia. Las comunidades pequeñas que se sitúan sobre los márgenes del lago Titicaca sufren un desmedido minifundio que implica, en frecuentes ocasiones, la disposición de apenas unos surcos famélicos como resultado de las innumerables divisiones por herencia de que han sido objeto las tierras originales.

En toda la cuenca lacustre, los tubérculos tanto frescos como deshidratados se llevan la palma en importancia y consideración dietética; leguminosas como las habas y los guisantes (alberja), junto a la cebada, el trigo, *q'alasiwara* (1) algo de maíz y los complementos de la pesca del lago así como la carne de oveja seca (*charki*) , completan el esquema básico de alimentos característicos del sector.

La frecuencia y proximidad de mercados y ferias permite aprovisionarse de otros productos básicos como cebollas (producidas a pequeña escala en las comunidades), zanahoria, ají así como pan, frutas, refresco y cerveza que son objeto de mayor consideración y de consumo festivo.

El intercambio altiplano-valle, sigue vigente en la zona lacustre. Con cierta frecuencia aparecen campesinos vallunos procedentes de la Provincia de Larecaja, especialmente del valle de Sorata, transportando cargas de maíz, frutas y *humintas* (2) que cambian por papas, queso y pescado según cantidades estipuladas; del mismo modo, las gentes del altiplano aprovechan cualquier oportunidad para acudir al valle a proveerse de diversos productos, pero especialmente maíz, *wuyru* (caña dulce del maíz), calabazas y fruta.

La comida ordinaria consumida por las gentes del altiplano está implicada directamente con las actividades y faenas propias de la época del año que se trate, así como, en relación con la estructura peculiar que adopta la jornada diaria campesina.

**El desayuno.**.- En el campo la actividad diaria se ajusta al horario de luz imperante durante el año. A la seis de la mañana antes del amanecer altiplánico , en los meses gélidos del invierno, la familia se desespereza para iniciar las actividades propias de la temporada. Las mujeres son las primeras en levantarse coincidiendo casi con el puntual saludo de los gallos a las primeras luces de la aurora. La cocina exige una atención constante; hay que preparar el *aku*, también denominado *pitu* que consiste en una fina harina de cereales de gran tradición en el altiplano (Bertonio, 1984, II:258).

---

1.-Variedad de gramínea muy estimada en la elaboración de *pitu*. Una vez tostada , se desprende con facilidad la cáscara que recubre el grano produciendo , una vez molido, una suave harina; la cebada común hay que molerla y cernir con cuidado por la aspereza de su grano.

2.-La *huminta* es una torta preparada con una masa de maíz con relleno de anises (los más solicitados) que se envuelve en las propias hojas del maíz antes de ser colocada en el horno. Es un producto valluno muy apreciado en el altiplano.

En la cuenca lacustre el *pitu* se hace habitualmente de *q'ala siwara*, lo cual implica la pesada tarea de tostar el grano en el *jiwk'i* (3), cernirlo bien para separar el grano tostado de la paja y, finalmente molerlo en el molino de mano, o bien utilizando los batanes tradicionales (*piqaña* y *qhüna*) (4). El molino de mano consta de dos piedras labradas circulares, una de ellas móvil que se desliza sobre la superficie de la otra, fija, permitiendo un ajuste calibrado capaz de realizar una harina tan fina como se desee. Esta harina de cereales, resultante de moler el grano tostado, es el *pitu*, condimento indispensable en el desayuno campesino. El vaivén de la rueda del molino produce un sonido característico fácilmente identificable.

Los batanes tradicionales no consiguen un molido tan fino y agradable como el del molino manual, por lo que no resulta nada extraño que las familias que no disponen de molino acudan casi a diario a la casa de familiares y compadres que sí lo poseen para moler grandes cantidades de grano. Otras veces se espera a la feria dominical de Achacachi para llevarlo a los diversos molinos eléctricos que existen en la localidad y aprovechan la feria para moler su *pitu*; sin embargo, la harina que resulta de la acción de los molinos eléctricos es demasiado fina y no tiene el sabor del *pitu* molido en casa "como estuco sabe ser" e incluso se cree que puede provocar cólicos.

El *pitu*, se echa sobre el cedazo para cernir su harina y evitar las peligrosas pajillas que se adhieren a la masa de la harina. Se acostumbra voltear el *pitu* resultante sobre una *watia*, (batea) de madera que a modo de fuente sirve para recoger la cantidad total del *aku* efectuado. La familia se sirve directamente de la fuente del *pitu*, a puñados llevándose lo directamente a la boca. Puedo asegurar que de esta forma resulta muy difícil hacer pasar la masa de la harina mezclada con la saliva. A la abuela Julia Caillanti le gusta hacer demostraciones sobre cómo consigue tragar el *pitu* mezclado con la saliva, pero siempre que intento imitarla, estoy a punto de atragantarme por la tos que me produce el más leve roce del engrudo del *pitu* con la epiglotis de la garganta.

Para facilitar la ingestión del *pitu* se acompaña con una infusión que puede ser de la cáscara del café (sultana), alguna variedad herbácea de los yungas (hierba luisa), manzanilla o bien, con menos frecuencia, café. La infusión se prepara añadiendo la cáscara del café o las especies herbáceas una vez que el agua hierve sobre el *qhiri*.

---

3.-Olla específica para tostar cereales. Presenta una deformación característica en su panza que facilita, en gran medida, la remoción constante de los granos, evitando de esta forma que se quemen.

4.-Los batanes tradicionales todavía se encuentran vigentes en el altiplano; la *peqaña*, consiste en una piedra lisa rectangular sobre la que se recorre otra de perfil convexo. Por su parte, la *qhüna* tiene dos piedras rectangulares lisas una, la más grande, sirve de base que se fricciona con otra de menores dimensiones.

Para avivar el fuego se utiliza un cilindro metálico que se introduce en el ojo del fogón para soplar sobre las brasas incandescentes de la combustión, provocando llama con facilidad. Este instrumento recibe el nombre de *phusaña* y su empleo produce igualmente un sonido peculiar. El *pitu* se mezcla con la infusión en la boca y se traga.

Otra forma habitual de consumir el *pitu* consiste en servirse cierta cantidad aparte de la fuente común para rociarla con una cantidad de la infusión. Se producen unos grumos que se recogen con facilidad con la cuchara. Finalmente puede hacerse la "papilla" de *pitu*. Consiste en echarse varias cucharadas de la harina sobre el pote de la infusión, espesándose al gusto del consumidor, si bien queda muy seco y se "derrocha" excesivo *pitu*; la forma más frecuente es la primera, mezclando la infusión con la harina directamente en la boca, para deglutirlo conjuntamente.

El *pitu*, *aku*, goza de unos atributos excepcionales; forma parte esencial de la identidad alimenticia del aymara rural. Atribuyen no pocas proezas del carácter campesino a su costumbre de consumir *pitos* variados. Los campesinos presumen de resistentes, corajudos, trabajadores y no conocer la enfermedad, en parte, por su adicción al *pitu* y demás alimentos secos.

Esta pasión enloquecedora del campesino por el *aku*, especialmente los más finos, a saber el de *q'ala siwara*, maíz o trigo, está ligada de forma casi absoluta al dominio rural. En el ámbito urbano, como veremos el consumo de *pitu* es infrecuente y bastaría que alguien descubriera a una persona ingiriéndolo, para ser tachado de "indio" (5).

En el desayuno se aprovecha también parte de la reducida cantidad de leche de vaca que se consume en el altiplano, en forma de queso. Un queso blando que se prepara, frecuentemente la noche anterior a su consumo calentando la leche y añadiéndole un poco de cuajo. Se retira la masa y se deja secar durante la noche en un molde característico de paja trenzada sobre el que se coloca un peso para eliminar el líquido restante. En su interior se coloca un poco de sal. Este tipo de queso "purito", como se le denomina en los mercados citadinos, es muy apreciado en los mercados urbanos y entre los núcleos vallunos próximos al altiplano. En el desayuno, cada miembro de la familia se sirve una pequeña porción, a todas luces insuficiente para satisfacer la gula de nadie; la mayor porción es para el jefe de familia quien puede compartirla o no con quien le plazca.

La infusión del desayuno se caracteriza por su dulzor. Se acostumbra echar varias cucharadas de azúcar por taza para conseguir un sabor dulce considerado apropiado.

5.-Ciertos usos y costumbres otorgan a los campesinos el calificativo de "indio" en el ámbito urbano. Se establece una categorización estricta entre ropas y comidas "de indios" y ropas y comidas urbanas. La renuencia a llevar *ch'ullu* (gorro campesino) en la ciudad o consumir *pitu* en público responden a esta circunstancia.

El mate sin la suficiente azúcar ,se considera *chapaqu*, desabrido.El azúcar es un condimento alimenticio de gran importancia en la actualidad.Su consumo habitual en el altiplano es reciente según me comentó Daniel Caillanti, por cuanto antes empleaban *k'isas*,duraznos secos y frutas pasas, para endulzar (Manrique,s/f).El azúcar actualmente se compra en las ferias y mercados con plata y a ella se dedican las escasas posibilidades monetarias de la familia, "tan siquiera para su asucarsito" , por encima incluso del pan .

**Primera comida.**- Una vez efectuado el desayuno,al amanecer ,entre las 6,30 y las 7 horas,no se consume alimento alguno hasta las 9 o las 10 de la mañana, en que se toma la sopa de la *saxra hura* (descanso).

Esta primera comida está sometida a las fluctuaciones del proceso agrícola ,pudiendo adelantarse en los períodos de faena (Carter-Mamani,1982:122).Tras el desayuno,la actividad familiar se reduce a limpiar los pots que han sido usados para tomar la infusión ,al tiempo que los niños en edad escolar se preparan para ir a la escuela ,recorriendo en ocasiones importantes distancias a pie por caminos de herradura.Wilmer y Nely se han colocado el baby reglamentario de color blanco y tratan de arreglar sus cabellos humedeciéndoles con agua fría.Se llevarán un poco de tostado,*muti* de maíz y algo de *ch'uñu* para amortiguar el hambre hasta que regresen a la casa después del mediodía.Hilaria no abandona la cocina;ayudada por la abuela Julia Caillanti comienza a pelar papas y reunir las viandas necesarias para cocer la sopa.Las dos mujeres junto al *qhiri awichu* conforman una triada indivisible;nadie como ellas tres saben lo que significa mantener el calor del hogar.

La primera comida consiste en un plato de sopa condimentado con ají que se acompaña con una fuente de tubérculos cocidos.Las sopas ,de cierta variedad,repiten con frecuencia los ingredientes básicos que participan en su composición (Paredes,1986:173).

No pretendo efectuar aquí un recetario exhaustivo de los diferentes platos que constituyen con frecuencia la primera comida campesina,sin embargo,merece la pena que,a modo de referencia, me entretenga en describir alguno de ellos.Es muy frecuente la sopa de papaliza (*ulluqu*), preparada con *ulluqu* rayado,alberja,papa y zanahoria rayada,todo ello bien hervido y sazonado con sal y ají molido (*jallpa wayk'a*).El *chayru*, plato que alcanza una dimensión "nacional" encontrándose con facilidad en cualquier parte de Bolivia,presenta en el campo una composición más modesta y un sabor fuerte.Es propio de la época de elaboración de *ch'uñu* (junio,julio) por cuanto se emplea en su preparación *ch'uñu* tierno,recién desecado que se denomina *qhach'u ch'uñu*.El *ch'uñu* fresco,se pela bien y se machaca antes de ser hervido al vapor e incorporado finalmente a la olla,junto a la zanahoria rayada, las papas frescas,la cebolla y el maíz blanco .Todo se cuece bien y finalmente se le agrega ají preparado con *hirba uña*,hoja de penetrante sabor que junto al ají molido que prepara Julia Caillanti produce una mezcla capaz de conseguir una permanente sudoración en los comensales.En cierta ocasión los platos sobraron repletos debido al fortísimo sabor del ají con el aditamento de la *hirba uña*.



Pedro Chura le aconsejó a su mamá que no renegara mientras molía el ají por cuanto su malestar había provocado el exceso de sabor del plato, "wali jaxuwa" (es muy fuerte) (6). El *wallaqi* es un delicioso plato de pescado cocido con papas y condimentado con *challuwa q'uwa* (planta herbácea del altiplano) de consumo frecuente en las proximidades del Titicaca. Se prepara con el *garachi* que es un pez frecuente en los totorales del lago, sumamente espinoso. Hay que cocer el *garachi* cierto tiempo junto a las papas hasta que la carne del pescado presenta una textura blanda. Se sirve, como la gran mayoría de sopas campesinas, acompañada de una fuente copiosa de tubérculos diversos. Estos tubérculos que acompañan el servicio de las sopas, pueden ser frescos o deshidratados; con frecuencia se prefiere *ch'uñu*, *apilla*, (oca), *isañu* y *kaya*, reservando la papa fresca para preparar las sopas y segundos platos.

En los meses del invierno altiplánico, especialmente en junio y julio, se acostumbra desollar una oveja, por cuanto la carne seca con facilidad en el tiempo de heladas. En esta ocasión las sopas adquieren otro color y sabor específicos por la presencia de diminutos fragmentos de carne de oveja, sabiamente troceados, para condimentar el caldo y a la vez conseguir que la pieza desollada dure lo más posible (7).

Cada comensal tiene derecho a dos platos de sopa; no solicitar la *yapa* (aumento) conlleva cierta crítica por parte de los anfitriones quienes pueden deducir que la comida no ha resultado agradable; por eso constituye un rasgo de educación y cortesía aceptar el plato y "su *yapa* más" con la fuente de tubérculos correspondientes. Solicitar un tercer plato resultaría excesivo e inadecuado. En el seno doméstico, lógicamente no se obliga a nadie a consumir más de lo que cada uno precise. Todos los miembros de la familia comen la misma comida, en las cantidades que la madre considera apropiadas para cada uno, si bien no se rechazan las solicitudes de repetición por parte de los pequeños, aunque también éstos saben que tienen derecho a los dos platos establecidos.

El plato caliente de la sopa resulta muy reconfortante en las mañanas altiplánicas y condensa la energía básica con que cuenta el campesino para realizar sus faenas hasta la hora del almuerzo.

---

6.-El "reniego" es una causa frecuente de malestar y enfermedad entre los aymaras que responde a una estricta sintomatología: dolor de cabeza, pérdida del apetito, insomnio ...etc. Todo enfrentamiento violento exige una reparación que precisa que las partes contendientes se "abuenen" y eviten los males del enfado.

7.-Una pieza desollada se procura que dure lo más posible, entre uno y dos meses, aunque no falta quien alardea de que su mujer hace durar la carne durante mucho más tiempo (tres meses a un año).

Pese al aderezo picante del ají, no se alterna prácticamente nunca comida y bebida mientras se consume la sopa; una vez consumido el plato, se sacia la sed con un sorbo de agua o alguna infusión caliente (8).

La introducción de la pasta de trigo en el campo como ingrediente constitutivo de las sopas, de inspiración citadina, está alterando parte del régimen alimenticio así como la bolsa económica de las familias campesinas.

**Almuerzo.**— El almuerzo o segunda comida se realiza a partir de las doce del mediodía; si bien este horario, de inspiración "oficinista" urbana, resulta muy variable en el campo, alargándose de forma indefinida hasta cerca de las tres de la tarde. Todo depende de las actividades a realizar y de la proximidad o lejanía, respecto a la casa, de las tierras donde se efectúa la labor. El almuerzo campesino está configurado por ingredientes sólidos (a pesar de que también se consumen sopas, especialmente cuando la mujer no ha tenido tiempo de preparar otra cosa) y se conoce familiarmente como "el segundito". Preparar un segundito implica cocinar algo sustancialmente distinto a la sopa de la *saxra hura*, algo "riquito" que responde a cierta predilección culinaria motivada por el "descanso" necesario de caldos y sopas. El segundo es "otra cosa", capaz de aportar cierta cantidad de las escasas proteínas consumidas por el aymara y otros sabores aparentemente más apreciados que el cansino picante de ají.

El almuerzo campesino otorga a la papa de temporada, cocida una posición de privilegio; es el común denominador de las diferentes combinaciones posibles. Puede tratarse de tortillas preparadas con harina desleída en agua que se fríen con cebolla picada y sal (se prepara una mezcla de la harina con huevo en la medida de lo posible), acompañadas de papas cocidas, algo de *ch'uñu*, y *jallpa wayk'a*, es decir ají encebollado; también admite algunas raspas de queso pasadas por la sartén. Otra posibilidad es arroz blanco cocido con un aderezo de *jallpa wayk'a*, queso asado y papas cocidas. También es frecuente incorporar *garachi* asado con papas cocidas, *ch'uñu* y ají. Los fideos y distintas formas de pastas de trigo, cuando se dispone de la plata precisa para proveerse en las ferias y mercados, se tuestan a la sartén y se incorporan como guarnición junto a las papas cocidas y la salsa de ají.

---

8.—El sistema térmico de contraste "cálido-frío" incide en el proceso digestivo en forma inversa a como resulta pertinente en relación con la enfermedad. Si la medicina tradicional andina aconseja el empleo de remedios capaces de contrastar con el carácter térmico de la causa originaria del mal para reestablecer un equilibrio de temperatura perdido, la ingestión de alimentos pretende mantener la continuidad del carácter cálido o fresco de las comidas efectuadas, evitando combinaciones "de contraste" que alteren el proceso de la digestión.

Ni que decir tiene que en los meses de invierno cuando la familia trocea una oveja, se colocan pequeños pedazos de carne asada sobre la sartén con papas cocidas, *ch'uñu* y *jallpa wayk'a*, si bien, con la particularidad de que los más pequeños apenas consumen esta carne. Es un alimento de jerarquía y como tal aparece destinada al jefe de familia. Los huevos también poseen prestigio semejante, a no ser que la familia disponga de abundantes gallinas ponedoras, y aún en este caso, se prefiere destinar una gran parte al mercado dejando apenas algunos ejemplares para el consumo. Algo parecido sucede con los *wank'u*, los ruidosos conejillos de indias que son inquilinos habituales en las cocinas campesinas aymaras. La actividad sexual de los machos, *kututu*, resulta en exceso prolífica, de tal forma que a las pocas semanas el número completo de *wank'us* se duplica aconsejando la venta de los mayores en las ferias campesinas, así como el consumo de alguno de los ejemplares de mayor volumen. El consumo de los *wank'u*, aparece así ligado al tamaño de la prole resultando infrecuente su sacrificio a no ser en fechas culturalmente estipuladas (Pentecostés por ejemplo). El *wank'u* se prepara asado y se sirve acompañado de papas y salsa de ají. Sorprende la cantidad de pellejo que tienen estos animalitos así como su escasa proporción de carne (9). Cuando se dispone de mazorcas de maíz valluno se prepara "plato paceño", consistente en una mazorca de maíz cocida, queso pasado por la sartén papas cocidas y *jawas muti*, (habas cocidas).

El consumo de bebida simultánea respecto a la ingestión del almuerzo es prácticamente inexistente; una vez consumido el plato se sacia la sed con un sorbo de agua. Las escasas ocasiones en que la familia disfruta de algún refresco comprado en la tienda de la comunidad, la bebida se efectúa "al final" de la comida; no se simultanea la comida y la bebida sino que ocupan posiciones correlativas en su consumo.

En los períodos de intensa labor agrícola, como en las exigentes temporadas de siembra y cosecha, el almuerzo cambia sustancialmente. La familia, lleva el "fiambre" o *mirienta* (merienda) al propio lugar de trabajo; cuando lo creen conveniente interrumpen la faena para comer. En estos casos, las mujeres extienden *inkuñas* (tejido cuadrangular empleado como porte de la comida y mantel) sobre el suelo mostrando su contenido.

La "merienda" es un refrigerio frío constituido por papas cocidas (peladas o sin pelar), *ch'uñu*, *jawas muti* (habas cocidas), *tunqu muti* (maíz cocido), *kaya* todo ello acompañado por un platito situado en el centro con *jallpa wayk'a* (salsa de ají encebollado) y fragmentos de queso "purito".

---

9.-Mi profesor de aymara gustaba de comentar irónico el titular publicado por una revista japonesa sobre las costumbres culinarias de los bolivianos: "Los bolivianos comen ratas". Sin duda el periodista se quedó estupefacto al contemplar los cuerpos desollados de estos roedores caseros andinos. Pese a todo, comprendo la sorpresa del periodista, especialmente por las veces que me ha correspondido merendarme una "patita" del animal.

Cada comensal se sirve a su gusto del conjunto de alimentos sin restricción alguna, si bien los trozos de queso del interior del plato de ají son especialmente codiciados y la gente menuda no debe abusar en su consumo. Otras veces el interior del platito está repleto de papas cocidas impregnadas en el moje de la *wayk'a* que resultan especialmente succulentas. De cualquier forma, el alimento característico de la temporada de labor, cuando los terrenos se encuentra lejos de la casa o se quiere adelantar el trabajo, es esta fórmula de comidas frías y secas. Es el tipo de comida que consumen los niños mientras cuidan las ovejas en los cerros y que los adultos llevan consigo en los viajes prolongados. Su empleo es frecuente en el desarrollo de los *aynis* colectivos y trabajos comunitarios.

*Junt'uma*. - El término *junt'uma* significa literalmente "agua caliente" y se refiere al "tesito" o infusión que se toma a partir de las cinco de la tarde, una vez concluidas las actividades de la jornada. El *qhiri* es encendido de nuevo para hervir el agua de la infusión, (suele coincidir con la consumida en el desayuno) al tiempo que se prepara una nueva tanda de *pitu* para colmar la *watia* (fuente colectiva), en el caso de que no hubiera sobrado nada del desayuno.

Las horas de cocina están sometidas a un estricto programa. Cocinar al margen del horario previsto es sancionado y celosamente criticado por la comunidad; tanto el retraso como la anticipación excesiva respecto al horario considerado razonable, produce comentarios adversos respecto a los "infractores". Nadie escapa a la delación del humo; Edgar Chura cuando llega a la comunidad después de una jornada intensa en la escuela de Santiago de Huata a más de una hora de camino, se come su ración del almuerzo e incluso parte de las sobras de la sopa de la mañana frías, sin encender el *qhiri* para entibiar, siquiera en parte, su contenido. En cierta ocasión en que el estómago me recordaba las dificultades lógicas de la adaptación dietética de que estaba siendo objeto, le propuse a Edgar prepararnos un "tesito" para calmar sus ardores; eran las cuatro de la tarde y como faltaba tan sólo una hora para el consumo habitual consideré que mi solicitud no resultaría inoportuna. Una vez más me equivoqué, Edgar dibujó una expresión incrédula en su rostro y me contestó con un tono de asombro y reprobación: "¡Nooo pues!, la gente sabe mirar".

El celo y control estrictos de la vida campesina, se palpan no sólo en los horarios de comida, sino en la propia calidad de las viandas. Las personas comen en función de su propio prestigio y jerarquía. Mario Toncotutu Gutiérrez es motivo siempre de comentarios, chistes y mofas en la comunidad. Su aspecto desaliñado y la miseria extrema que padece se ven refrendadas en el ámbito culinario, protagonizando innumerables relatos: "papas y agua hervida, eso no más saben comer; sus *wawas* no conocen *asucara* (azúcar), pansito... así no más saben estar".

La cena.- A partir de las siete de la tarde ,la familia se encuentra de nuevo junto al qhiri esperando que la cena termine de cocerse.

Las comunidades que disponen de energía eléctrica incrementan en gran medida su vida hogareña, recreándose un tanto en la cena al tiempo que escuchan algún relato radiofónico o las noticias en alguna de las diversas emisoras que emiten en lengua aymara (10).

La cena consiste de nuevo en un plato de sopa caliente preparada en forma semejante a la que ha sido servida por la mañana. Se procura variar en la medida de lo posible el tipo de sopa para que no coincida con la anterior, pero no siempre es atendido este aspecto y no parece existir grandes trabas ni ser motivo aparente de disgusto o crispación el hecho de repetir el preparado. Como sabemos los platos de sopa se sirven con una fuente (*watiya*) de tubérculos frescos o deshidratados de la que los comensales se alzan a su gusto resultando pertinente la consumición doble, es decir el plato correspondiente y su *yapa* o aumento. De esta forma la primera comida y la postrera coinciden sustancialmente cerrando el ciclo dietético campesino fundamentado en las sopas y tubérculos cocidos.

Cierta ocasión Pedro Chura me bromeaba asegurándome que por la noche íbamos a comer tierra , "*jichhuruw ñiq'i manq'asiñani*" (hoy comeremos barro), "así vas a decir en tu país , los bolivianos tierra no más comemos". En realidad, aquellas bolsas de "tierra" blanca y roja que provocaba tanta admiración en los niños era *phasa*, tierra calcárea cuya composición caolinítica favorece en gran medida la digestión de los hidratos de carbono , abundantes en la dieta campesina, eliminando buena parte de los gases producidos en ella (Girault , 1987:530; Valda, 1973:72). Se introduce un puñado de *phasa* en una *chuwa* (pequeño cuenco) con agua, se retira la masa sobrante de la tierra que no se ha disuelto y el caldo formado con el agua del cuenquito se utiliza para remojar las papas cocidas (*qhati*) que se sirven como acompañamiento de la sopa. La *phasa* es muy apreciada en el ámbito rural aymara e incluso se puede localizar en ciertos mercados citadinos; los yacimientos de *phasa* tienen sus correspondientes propietarios por lo que hay que extraerlo con astucia y rapidez sin que nadie se entere.

La comida ordinaria campesina se caracteriza por la austeridad de sus ingredientes, la justeza de las proporciones y la reincidencia de los sabores. Las sopas y "los segundos" no se mezclan en la digestión; ocupan posiciones temporales muy bien definidas lo suficientemente espaciadas como para que no puedan alterar el equilibrio digestivo. Las sopas condimentadas con ají son los preparados más numerosos y de consumo más frecuente (en ocasiones hasta tres veces al día).

10.- Estas emisoras desempeñan un meritorio papel en la atención informativa del campesinado, procurando cierta formación escolar básica a la vez que propician un contacto intercomunitario muy importante mediante un efectivo sistema de avisos (Cfr. Albó, 1981).

Por otra parte ,los ingredientes secos ,pero duraderos (*ch'uñu, kaya, uma kaya, aku, charki*) es decir la variedad de tubérculos deshidratados, la carne seca y los pitos, constituyen la esencia de la alimentación campesina, el baluarte más significativo como reservorio dietético con que cuenta el altiplano; frente a ellos, los alimentos grasos, pero perecederos poseen mayor prestigio, pero menor frecuencia en su consumo (huevos, carne asada, quesos).

Los campesinos "comedores de *ch'uñu*", como se les conoce despectivamente en la ciudad, son cuerpos secos, como piedras, "cerrados", trabajadores, resistentes y ,según sus propias palabras, no conocen la enfermedad (11).

La comida y la bebida jamás se consumen en forma simultánea. Es más ,una comida cálida no debe ser interrumpida por una bebida fría por cuanto, el contraste térmico puede alterar el desarrollo normal del proceso digestivo. Por esta circunstancia no se permite que los chicos consuman refresco después de la sopa en la certeza de que se verán afectados de diarrea o alguna otra disfunción gástrica. El consumo de dulces en el campo es inexistente. Las ocasiones ceremoniales en las que se come dulce como los caramelos en el Carnaval o las figuritas de *k'ispiña* (figuras hechas con una masa de quinoa y cal hervida al vapor ) a finales de enero coincidiendo con la fiesta paceña de las "alasitas" constituyen, junto al azúcar cotidiano de las infusiones del desayuno y de media tarde, el principal remanente "dulce" del campesino en la actualidad (máxime si consideramos el escaso vigor en este sector, dominado por el azúcar, del comercio tradicional de *k'isas* <duraznos y uvas secos>).

**II. La comida festiva campesina.**.- Las ocasiones específicas en que las comunidades aymaras festejan están vinculadas con momentos concretos del ciclo productivo, enmarcado en unas fechas precisas, así como en relación con circunstancias propias del ciclo vital campesino y de la misma existencia comunitaria; por otra parte, el festejo afecta igualmente a las celebraciones dedicadas a los santos patronos. En estas ocasiones ,la comida adquiere una relevancia importante como aglutinante social e indicador fidedigno del grado de corrección con el que se celebra el festejo (12).

11.- La cura de la diarrea ,según los aymaras, precisa de una estricta abstención en el consumo de líquidos. De esta forma el cuerpo seca y cierra la afección; en los casos de fiebre prolongada, se hace tomar al enfermo infusión de *ayrampu* (fruto de una especie herbácea queratinosa del altiplano) en la creencia de que el espino del *ayrampu* abrirá los poros del enfermo para que la fiebre escape.

12.- La comida colectiva conforma un aspecto más del valor de la fiesta como lubricante social considerado por los estudios clásicos sobre el fenómeno religioso de Berger (1981) y Durkheim, 1982). El sentido de la fiesta como dinamizador de la trama social capaz de articular voluntades y pasiones encontradas precisa, entre los aymaras, de la proporción correcta entre dones alimenticios y bebida sin los cuales, la urdimbre festiva no resultará lo "tupida" que le corresponde ser (Cfr. Bouchler, 1980).

La comida festiva campesina utiliza dos parámetros esenciales sobre los que fundamenta su eficacia: Cantidad y calidad. Cualquier celebración, por modesta que resulte, precisa de comida y bebida "especial" para darle el realce apropiado. Veamos algunos ejemplos antes de analizar los perfiles característicos de la comida festiva campesina.

La recepción efectuada al nuevo maestro de la comunidad en Toque Ajllata Alta en abril de 1990, supuso el aporte y contribución de todos los comuneros en el ágape de bienvenida y especialmente aportaron las autoridades escolares para agasajar en la forma correcta con cerveza y alimentos al petulante maestro (13).

Apenas terminado el almuerzo, los varones de la comunidad se reunieron en la plaza de la escuela colocando sus *taris* de coca sobre dos piedras planas que hacen las veces de mesa (*mesa qala*) invitando a los asistentes a retirar coca de sus *taris* respectivos para mascar en común. Siempre que un nuevo comunero se une a la reunión, saluda a los asistentes, extiende su *tari* de coca sobre la *mesa qala* e invita a las autoridades comunitarias y al resto de varones presentes para que se sirvan de su *tari* "*tagpachaw tatanaka akullt'asipxañani*" (todos mascaremos); puede acompañar su invitación con un paquete de cigarrillos que abre y extiende sobre su *tari*. La conversación se va engarzando entre los presentes sobre la escuela y las diversas cuestiones administrativas que hay que hacer saber al maestro. Una buena conversación precisa necesariamente de coca, algo de trago (aportado en esta ocasión por las autoridades escolares) y sobre todo....tiempo; el sobresalto, la precipitación, eso tan occidental de "ir al grano" no tiene sentido entre los aymaras. El propio hilo de la conversación es el que hace llegar a la trama del asunto. El nuevo maestro no tardó en aparecer; fue agasajado con alcohol y coca por cada una de las autoridades de la comunidad, así como por todos los presentes.

---

13.- "Hay que aceptar siempre, su costumbre es pues" me comentaba un tanto ebrio después del habitual agasajo de bienvenida el nuevo y flamante profesor vestido, según la costumbre citadina que no era suficiente para ocultar su inevitable extracción aymara. La formación que reciben los estudiantes de magisterio en las normales campesinas se caracteriza por su desprecio de los valores tradicionales campesinos, su empeño en "domesticar" y "civilizar" a través del uso del castellano, empleando una férrea disciplina de corte militar (desfiles, voces de mando... , actos patrióticos) que les hace sentirse, cuando ejercen su profesión, "ajenos" al propio entorno cultural en el que están adscritos (Kessel, 1980:327, 332-348). Por otra parte, el profesor ocupa un rango elevado en la escala de reconocimiento campesino. La escuela es uno de los elementos que vigorizan la existencia comunitaria. Poseer una escuela seccional propia es motivo de orgullo y distinción comunitaria razón suficiente como para perdonar las impertinencias habituales del maestro.

Le sacaron una silla de la escuela para que se acomodara en frente de la *mesa gala* y se integrara de esta forma al círculo de varones que estaban compartiendo la coca ,tomando alcohol y fumando cigarrillos;la banda de *sikuris* (zampoñas, instrumentos de viento contruidos con cañas huecas de diferentes tamaños) conformada por vecinos de la propia comunidad, interpretaba con brío una canción de bienvenida que sirve de referencia a toda la comunidad de la llegada del maestro.Las diferentes autoridades unidas de la mano danzan alrededor de la plaza de la escuela para continuar por fuera del recinto recorriendo un trecho por los campos de cultivo para volver "por la derecha" (en sentido contrario a las agujas del reloj) al punto de partida, entre los vítores de los comuneros y de los propios danzantes.El baile se repitió tres veces y por el mismo trayecto.

Alrededor de la plaza ,sentadas junto al muro del recinto escolar estaban las mujeres con sus *wawitas* y *awayus* multicolores.Al llegar a la plaza saludan desde lejos con una tenue voz al grupo de varones y a las mujeres que ya se han acomodado junto a la pared. ¿De dónde habían salido? No me percaté de su presencia hasta que la plaza se llenó en su perímetro de sombreros en forma de hongo,mantos multicolores y polleras voluminosas.

El círculo de varones se trasladó a la fachada principal de la escuela para dar inicio al convite.El profesor se sentó con comodidad en un pupitre;todo el perímetro del recinto escolar estaba ocupado por los festejantes,los varones al lado del maestro acomodados sobre maderos y las mujeres al frente,sentadas en el suelo,con los niños al lado y varios bultos en derredor.El alcalde escolar extiende sobre el centro de la plaza una gran *inkuña* conteniendo papa cocida,*ch'uñu*, *apilla* (oca),*kaya*,*uma kaya*, *jawas muti*,*tunqu muti* (mote de habas y de maíz) y algunas mazorcas de maíz.La mujer del alcalde escolar y las del resto de autoridades comunitarias ofrecieron otras tantas *inkuñas* junto a la anterior conteniendo cantidades parecidas de productos idénticos a los de la primera carga.Una vez colocadas las *inkuñas* las madres de cada núcleo familiar con hijos en la escuela,se levantaron para efectuar pequeños aportes de tubérculos y mazorcas sobre el conjunto de alimentos que habían colocado las autoridades.Las mujeres del alcalde escolar,así como de los diferentes cargos comunitarios se acercaron al profesor para servirle un plato de sopa; el maestro recibe con su mano el plato y agradece como es preceptivo hacerlo siempre que se ofrece comida.El resto de mujeres de la comunidad le cumplieron de igual modo,por lo que pronto el maestro dispuso de una veintena de platos en torno al pupitre que ocupaba (14).

---

14.-Siempre hay que aceptar la comida agradecido,aunque no se pueda más ;basta con recibir el plato en la mano,"tocandolo" para que el donante no se sienta ofendido.Cierta ocasión me vi en idéntico caso al que he narrado del maestro,trataba de ser cortés indicando que ya era suficiente,pero las diferentes familias querían convidarme a un platito por la ayuda conseguida para la escuela.Fernando Chura se acercó a mí para recomendarme: "recibe no más con tu mano";ese gesto resultó suficiente para no ser descortés con nadie.



Siempre el mismo gesto,agradeciendo al coger el plato con su mano;no se puede rechazar ninguno, ni argumentar que ya es suficiente o que uno no puede más ,hay que aceptar la comida y agradecerla con corrección.

Los platos del maestro ,sopas diversas condimentadas según el parecer de cada una de las mujeres, presentaban ostensibles fragmentos de carne de oveja flotando en el caldo. Se estaba ofreciendo parte del menú de mayor consideración en la comida ordinaria campesina,la sopa de carne.Las autoridades ofrecieron una cuchara al maestro para que se sirviera,mientras que el resto tomaba la sopa a sorbos recogiendo los ingredientes sólidos directamente con las manos.El maestro dio buena cuenta de unos cuantos platos antes de considerar que ya no podía más ,convitando a su vez a las autoridades con los platos sobrantes y a quien considerase oportuno.Los convidados por el profesor,agradecen igualmente la comida al recibirla , y una vez consumida devuelven el plato al maestro con la gratitud que precisa la deferencia de que han sido objeto.Cada cual puede acercarse a su gusto al monto de tubérculos apiñados en el centro de la plaza para recoger un puñado de alimentos con los que acompañar la ingestión de la sopa.

Cuando la comida terminó todos los comensales agradecieron los alimentos consumidos,"!yuspagarapxam tatanaka; yuspagarapxam mamanaka; (lit:Dios pagará,señores;dios pagará señoras).El perímetro del recinto escolar presentaba un acopio tumultuoso de gemidos de complacencia por la comida y de manos alzadas que dirigían el sentido y la dirección del reconocimiento.Después, los comensales se acercaron al conjunto de tubérculos que habían sobrado sobre las *inkuñas*, depositadas en el centro de la placita,para retirar para sí cierta cantidad del sobrante.Todos debíamos participar recogiendo con ambas manos algo de los dones que generosamente se habían depositado para el consumo de la comunidad como bienvenida del maestro;era el final del banquete ,la ausencia de sobras confirmaba el éxito del festejo así como el "cariño" con que la comida había sido aceptada (15).Me hingué de rodillas y abracé una parte de las sobras antes de que mis propios prejuicios sobre las necesidades ajenas me hicieran ser descortés con la hamabilidad y el sacrificio que el festejo había implicado.

---

15.-Aceptar "con cariño" algún don o responsabilidad comunitaria implica un desprendimiento completo,sin aparente lucro,ni egoísmo por parte del receptor.Ese cariño no está exento de "sabiduría";la buena voluntad en el uso y desempeño de cualquier actividad comunitaria tiene que estar siempre impregnada del uso apropiado,correcto,"sabio" con que debe efectuarse para que resulte "con cariño".*Taqi chuymampiwa* es una expresión frecuente en el ofertorio de las mesas aymaras.Su traducción literal"con todo corazón",no alude sólo al afecto, sino también al plano de "conocimiento",por cuanto es el corazón el órgano relacionado con el entendimiento,la prudencia y la sabiduría entre los aymaras.

El alcalde escolar se había encargado de retirar una cantidad importante de las *inkuñas* para el maestro ,en primer lugar, antes de que nadie se acercara al montón añadiendo unos cuantos huevos y varios quesos frescos,alimentos muy apreciados en el campo.A medida que la noche iba llegando,las mujeres se retiraron con los niños pequeños a las casas,mientras que en el interior de la escuela los varones continúan festejando con cerveza y alcohol hasta la madrugada.

En este caso que he descrito,la atención docente del maestro es recompensada desde su mismo inicio con comida.El *ayni* establecido por el ofrecimiento y agasajo de dones alimenticios ha de ser "devuelto" por la atención y la implicación del maestro en la vida comunitaria ,convirtiéndose en una autoridad representativa.La forma que adopta en estos casos la comida festiva es prácticamente idéntica a la comida campesina ordinaria,excepto en la abundancia , diversidad y en la selección de los dones.Se ofrece la comida habitual (sopas y tubérculos) en cantidad abundante,así como detalles de cierta calidad en el orden jerárquico de los alimentos campesinos, como la sopa de carne,los huevos y los quesos que se reservan para el maestro, todo ello con el complemento apropiado de alcohol y cerveza. No podemos olvidar el papel introductorio de la coca,el trago y el cigarro, por cuanto,la comida posee una localización concreta en el desarrollo del programa global al que se ciñe la fiesta.

El tipo de comida y su cantidad pertinente dependen en última instancia de la calidad del propio festejo que se vaya a celebrar.

La fiesta del núcleo escolar en el centro cantonal de Ajllata (Provincia Omasuyo del Departamento de La Paz) es ,sin duda uno de los festejos más importantes que cada 15 de abril conmueve a las distintas comunidades que integran el cantón: *Jisk'a Ajaría* (Ajaría Chico),Corilaya Ajllata,Cocani Ajllata , Cunfuri Ajllata,Toque Ajllata Alta,Zona Centro,Ayllata Ajllata. Todas las comunidades participan en la fiesta, enviando varios grupos de baile al núcleo escolar del Cantón.Las autoridades sindicales ,los subcentrales y el Corregidor junto a los diversos mandones, portadores de las varas de cada comunidad, reciben a los conjuntos de baile en el patio del colegio enfundados en sus poncho *wayruru* (el término hace referencia a las listas rojas y negras que lo adornan) y mostrando sus insignias de poder (la vara en la mano y el chicote a la espalda); después de la recepción y de la danza conjunta que se establece en los campos de deportes del recinto escolar entre *mukululus* , *inka* , *laqita* , *chunchus* , *waka tukhuris* y *garwanis* ,todos ellos grupos de danza autóctonos de variopinta coreografía multicolor que compiten por "taparse" unos a otros mostrando mejores maneras y mayor número de danzantes,cada comunidad festeja por separado en algún sector de la plaza del pueblo,en los márgenes del campo de fútbol o hacia las propias tierras de cultivo que ya han sido cosechadas,diseminándose por la población.Cada uno de los núcleos en los que festejan ,por separado, las diferentes comunidades suelen recibir la visita de alguna autoridad cantonal.

Una vez que los músicos y el grupo de baile alcanzan el lugar elegido para efectuar la celebración (después de pasar por delante de las autoridades cantonales), la música se detiene. Los comuneros agradecen y vitorean a los danzantes y músicos por el esfuerzo que han efectuado a favor del reconocimiento y prestigio de la comunidad dentro del Cantón ("¡Hartos danzantes habían sido;;!gringo más, habían traído!"). Se consolida un círculo formado por los varones de la comunidad que han participado en el grupo de danza y música, así como por aquellos otros que no han podido participar. Las invitaciones personales de alcohol se suceden sin interrupción; en realidad, los numerosos descansos efectuados durante el baile, antes de pasar por delante de las autoridades cantonales han sido convenientemente aprovechados por los acompañantes de cada comunidad, para fortificar a músicos y danzantes con series prolongadas de trago. Es fácil presumir el estado de ebriedad y euforia que sacude nuestros cuerpos.

Las autoridades sindicales junto a los "pasantes" responsables del agasajo comunitario configuran un círculo apartado del de los varones compartiendo alcohol y coca. Reciben a las autoridades cantonales quienes agradecen la presencia numerosa de la comunidad en el festejo al tiempo que son convidados a trago y coca.

Las mujeres y los niños pequeños se sientan en el margen externo que delimita el conjunto del grupo comunitario. Visto desde un altozano cada comunidad parece un conjunto "cerrado" amurallado por la posición que adoptan sus componentes.

Cada año corresponde a dos pasantes o cabecillas correr con los gastos de la celebración en lo que respecta al agasajo comunitario de la merienda que se efectúa en Ajllata. Julio Ticuna e Ignacio Caillanti, lo tienen todo dispuesto; extienden varias *inkuñas* alargadas en el centro del círculo de varones y otra más pequeña donde se encuentran las autoridades sindicales.

En esta ocasión, los cargos y alguna autoridad cantonal comen aparte, si bien, dentro de los límites del grupo comunitario perfilado por las mujeres y los niños más pequeños. Las *inkuñas* contienen mazorcas de maíz cocido, papa cocida, *ch'uñu* de la mejor calidad, habas, *uma kaya* y un plato con *jallpa wayk'a* (salsa de ají) con fragmentos de queso en su interior. La *inkuña* del grupo de autoridades presenta idénticos ingredientes.

Los cabecillas invitan a todos a servirse los alimentos. La papa cocida es el manjar de mayor preferencia frente al *ch'uñu* o los tubérculos deshidratados, desapareciendo con rapidez. Los niños pequeños se lanzan con avidez sobre la papa llevándose alguna reprimenda por parte de los varones. Las mujeres permanecen al margen del festín, se han aprovisionado de algo de refrigerio frío de casa y comparten con los pequeños las capturas que éstos efectúan.

Una vez más los pasantes aparecen con otras *inkuñas* de apariencia pesada cuyo contenido depositan sobre el *ch'uñu* sobrante de las primeras; esta vez se trata de marraquetas de pan y plátanos. Los niños no están dispuestos a esperar el permiso de los cabecillas y se las arreglan para hacerse con un plátano y ,al menos un panecillo para su familia. A pesar de la reprimenda a los chicos ,el "ataque" de los muchachos desencadena una avalancha incontenible por parte de los adultos previa apurada licencia de los cabecillas y autoridades. Los adultos también hacen acopio de algunos plátanos y panecillos para las mujeres y familiares que permanecen al margen. Con asombrosa rapidez plátanos y panecillos desaparecen de la *inkuña* descubren de nuevo la oscura y rugosa aspereza del *ch'uñu*.

Después de los panecillos y los plátanos ,terminada propiamente la ingestión de alimentos, los encargados distribuyen entre las autoridades y participantes en el baile una botella de refresco por cabeza ,con derecho a consumirla en su totalidad; como sobraron botellas se distribuyeron por completo entre las familias presentes. "Harto han debido gastar" comenta complacido Pedro Chura. Concluida la comida se agradece a los festejantes y a todos los presentes a la vez que los alimentos sobrantes se ponen a disposición de los comensales. Alzamos una pequeña cantidad y el resto es recogido con urgencia por los cabecillas en las mismas *inkuñas* en que se ofrecieron. Los cabecillas han sabido cumplir con corrección y su prestigio dentro de la comunidad ha salido robustecido. Las invitaciones a compartir el alcohol se suceden hasta el crepúsculo dificultando en gran medida el regreso por la escasa visibilidad y la frecuencia de los múltiples tropezones.

Conocemos las penurias económicas de Pedro Chura por cumplir como pasante principal en la fiesta de Santa Rosa de Lima a finales de agosto en Toque Ajllata. En esa ocasión Pedro tuvo que desollar al menos dos ovejas para preparar el asadito con el que cumplimentó a los danzantes contratados en Oruro ,gastando buena parte de su *ch'uñu* y papa de temporada . Adquirió unos cuantos kilos de arroz para preparar un *thimpu*, plato criollo de arroz, carne de cordero y papa cocida bañada en salsa de ají característico de las pensiones populares de La Paz. Consiguió reunir más de 60 cajas de cerveza (cada caja contiene una docena de botellas de litro), gracias a los diversos *aynis* que tenía concertados.

El "pasante" o "cabecilla", responsable del festejo, es quien tiene que asegurar la provisión necesaria de bienes de consumo durante la fiesta, sabiendo que el éxito de la celebración depende, en gran medida, del acertado acopio de alimentos y bebidas que efectúe . Para ello el pasante (pueden ser varios) implicado tiene necesariamente que gastar, con frecuencia ,por encima de sus posibilidades económicas provocando un endeudamiento que arrastra en forma lastrada toda su familia durante tiempo indeterminado. Como sabemos no hay insulto que peor encaje un aymara que decirle, generalmente de borracho, "¿acaso no sabes pasar fiesta?".

El sacrificio oneroso de "pasar fiesta" encuentra una compensación esencial en el ámbito campesino ,por cuanto es uno de los canales más autorizados para adquirir prestigio y reconocimiento ante la colectividad haciendo patente el grado de madurez que el individuo ha adquirido,y estableciendo de esta forma un *ayni* permanente con la comunidad,por cuanto al año próximo otro cabecilla tendrá que ocupar su puesto. Música,comida y bebida constituyen las claves más autorizadas de la celebración.

El matrimonio del hijo de Andrés Gutiérrez incluyó el primer día,dedicado al agasajo de los padrinos,un menú consistente en una sopa de carne de oveja y un segundo asadito de cordero que se ofreció a los padrinos y a sus acompañantes así como la donación a los padrinos de dos ovejas desolladas, fruta,pan y maíz,alimentos todos ellos de prestigio en el dominio campesino.

La visita de la Embajada Británica resultó un serio compromiso para las autoridades de la comunidad de Toque Ajllata Alta: "¿Qué cosa comerán?" Después de mucho reflexionar Benedicto Condori, Secretario de Actas de la comunidad habituado por su oficio de minero al trato con criollos y *gringos*,estimó conveniente efectuar una colecta entre "las bases" (los comuneros) del sindicato para recopilar un fondo suficiente para preparar un rico segundito que habitualmente cocinan en la mina.Desolló una oveja y asó su carne con piedras calentadas al fuego junto con papas de temporada;como guarnición troceó lechuga y tomate que junto a las papas y a la carne consolidaron un plato de aspecto ciertamente apetitoso.Preparó una salsa de ají con tomate triturado *llajwa*, característica de la ciudad y que resulta más suave que la *jallpa wayk'a*.Pero, y ...¿la bebida? Sabíamos que no bebían cerveza,pero la "papaya" (marca de refresco que se encuentra con facilidad en las tiendas de las comunidades) no parecía reunir la calidad suficiente para la entidad de la visita. Benedicto no se lo pensó dos veces y pedaleó durante una hora hasta la capital provincial Achacachi para comprar una lustrosa "doble cola" de litro y medio.La comida fue todo un éxito. Después del asado de oveja se sirvió un caldo de carne exquisito,exáctamente igual que como se sirve en La Paz.Pedro Chura no ocultaba su desprecio por las costumbres culinarias de la visita, "estos *q'aris* así *pitu,phasa* !qué van a comer; Ni el "gallo" debe conoser siempre" (16)

El pan,la fruta,la carne asada en general,el refresco y la cerveza son alimentos muy pertinentes en el dominio ceremonial.Su presencia realza y da prestigio al ágape festivo.Su adquisición implica casi siempre un costo embarazoso.Estos alimentos poseen una jerarquía superior a los consumidos en el marco rural cotidiano.

---

16.-El "gallo" es el actual Presidente boliviano Jaime Paz Zamora así identificado por el anagrama (un gallo) de su partido ( M.I.R-NM.).

Son alimentos que frecuentan los "platosos" de la ciudad, la gente de dinero... los extraños. "Por lo que comen ¿será que enferman los de la ciudad?", se pregunta con frecuencia Pedro Chura (17).

**III. La comida ritual campesina.** - Los campesinos aymaras del altiplano entregan a los diversos personajes sobrenaturales que impregnan su medio ecológico unas ofrendas denominadas *mesas* que constituyen la comida pertinente para estos seres. Las *mesas* se configuran a base de ingredientes que no son comestibles humanos. Las *mesas* y "pagancias" campesinas están poderosamente implicadas en el desarrollo del ciclo productivo así como en el tratamiento de diferentes enfermedades ocasionadas por estos sujetos tutelares de carácter excepcional. Las "pagancias" campesinas se emplean en Candelaria, cuando los productos florecen en la antesala del Carnaval y durante "espíritu", la víspera de Pentecostés, como agradecimiento por los dones recogidos en la cosecha. Algunos ofrecen en el momento de la siembra y consideran apropiado cumplir también con la reproducción del ganado la víspera de San Juan. De forma genérica se considera necesario ofrecer una *mesa* durante la primera quincena de agosto, coincidiendo con la preparación simbólica de la tierra para las actividades próximas de la siembra. La lógica que radica en el funcionamiento del ofertorio de la *mesa* se basa en el modelo de *ayni* que se establece entre el oferente y la entidad destinataria. Si el destinatario del plato lo recibe (se lo come) complacido, se da por sentado que éste velará por el cumplimiento de lo que el oferente ha solicitado, otorgándole su protección sobrenatural. Una vez establecido el *ayni*, el contrato entra en los cauces de la "dialéctica del don" campesina, definida por Temple, de tal forma que la recepción de un don implica, en su momento a la contraparte devolver con cierto incremento el don recibido, lo que establece las bases de un vínculo preciso que se reproduce de forma permanente (Temple, 1986) (18).

17.- Las comidas asadas y fritas, poco frecuentes en el campo, levantan suspicacias frecuentes entre la gente campesina. "Porque ha comido algo asado, así frito, tal vez se ha enfermado", comentaba Pedro Chura en relación con un niño enfermo de escarlatina. La resistencia de los cuerpos campesinos, su dureza, el grado de "hermetismo" y protección que poseen frente a las enfermedades del exterior lo relacionan con la austeridad de sus alimentos "secos" igualmente perdurables. Por el contrario la debilidad de la gente citadina que molestan con frecuencia a los médicos está relacionada con la endebles de los alimentos que ingieren. Alimentos secos producen cuerpos "secos" y resistentes; alimentos grasos y jugosos (ricos) producen, por el contrario, cuerpos "grasos", flácidos y endebles.

18.- "La ofrenda es *ayni*" (P'axi et al., 1988:7). El contrato de la *mesa* está sujeto a las reglas estrictas de la reciprocidad. Cuando el *ayni* que los hombres han establecido con sus seres tutelares se ve suspendido por el olvido de los descendientes de aquellos que lo establecieron, los personajes sobrenaturales aymaras se cobran su parte correspondiente, "antes así habían hecho nuestros abuelos pues con figuras (ofrendas con figuras de animales). Ya era como endemoniado pues. Como no servían (no invitaban) hacían enfermar a alguien, entonces pagaban, resíen disen se sanaba" (Pedro Chura).

El resto de ocasiones en las que resulta pertinente ofrecer una mesa están implicadas con diversos modelos terapéuticos de curación.

Las mesas y "pagancias" del ciclo agrícola están configuradas por ingredientes diversos que incluyen plantas aromáticas, sebos animales, fetos, lanas teñidas, minerales diversos, papeles brillantes, hojas de coca, fragmentos de cuero animal, diversas miniaturas de plomo, dulces y alfeñiques; todo ello bien aderezado con vino y alcohol. En ocasiones, la ofrenda ritual precisa de un sacrificio cruento, *wilancha*, generalmente una llama, cuya sangre se asperja a los seres tutelares, (especialmente a la *pachamama*, los *achachilas* y los *uywiris*), enterrándose el corazón así como los huesos resultantes de la comida efectuada entre los participantes en el sacrificio. La carne de la llama sacrificada se asa sin sal. La manera pertinente en que las "pagancias" se preparan consiste en modelar una pelota de sebo con pequeñas porciones de cada uno de los ingredientes, configurando una pasta suave. De esta forma, los ingredientes se ablandan, se "cocinan". Por su parte, las mesas establecen una separación aparente entre los componentes dulces y el resto de ingredientes que configuran la masa modelada en forma de pequeñas esferas. Las esferas de sebo "complementan" al conjunto de elementos dulces del plato. Los ingredientes van a ser articulados respectivamente utilizando diversas estrategias simbólicas que tendré ocasión de presentar a lo largo del análisis, si bien, en principio las esferas grasas y el conjunto de ingredientes dulces, aparecen "separados" ubicados cada cual en su parcela correspondiente del plato. Es así que las "viandas" de la comida ritual siguen las normas estrictas de la comida ordinaria, donde los alimentos ablandados por la cocción están igualmente separados en el espacio (las sopas y los tubérculos) y en el tiempo (la primera comida de la segunda). Las esferas grasas se envuelven en lanas de colores, "como su *tarisito* debe ser", me comenta Pedro Chura. Desde luego, la única comida que precisa de algún tejido para su ofrecimiento y presentación es el refrigerio frío que los aymaras utilizan para los almuerzos al pie del terreno de labor y que denominan "merienda". Ya conocemos este tipo de comida donde se privilegian los tubérculos deshidratados. Por esta circunstancia, los seres tutelares aymaras comen, "como comen" sus tutelados. Es decir, estos seres excepcionales son "aymaras" en tal estima que comen formalmente lo mismo que los aymaras a los que protegen, si bien, los ingredientes responden al carácter sobrenatural que poseen. Es así que estos seres son aymaras en tanto en cuanto "comen" como aymaras.

Los platos que sirven los aymaras como comida ritual de sus personajes sobrenaturales presentan una denominación permanentemente "confusa": ¿Mesa, o...misa? La indiferenciación existente entre los fonemas /e/, /i/ y /o/, /u/ característico de los idiomas andinos no me parece causa suficiente como para despachar la frecuencia del uso indistinto del término por parte de la gente, especialmente entre los especialistas rituales.

**IV. La eucaristía campesina.**— La eucaristía del sacerdote católico es buscada con ansiedad en determinados momentos del ciclo productivo, especialmente cuando el proceso de floración que anuncia el período de madurez de los productos está en marcha, coincidiendo con el desarrollo del Carnaval. En Toque Ajllata Alta se acostumbraba hacer una procesión al Santuario de Copacabana para que los primeros productos de la temporada fueran bendecidos por el padre y escucharan la misa como requisito imprescindible para la consecución de una generosa cosecha. La figura del padre tiene una relevancia ceremonial evidente y con ella, la eucaristía que es su máximo exponente ritual. En el desarrollo de la eucaristía, el padre presenta dones alimenticios (pan y vino) durante el ofertorio, que "alza" y entrega a su dios con el que habla a través del "libro" según me indica Carmelo Condori.

Los especialistas rituales aymaras alzan sus braseros y mesas a los seres sobrenaturales, convidándoles con los dones alimenticios pertinentes y hablando directamente con ellos (los que poseen esta capacidad). Utilizan todo un conjunto de recursos ceremoniales semejantes a los que emplea el padre en la liturgia: bendiciones, oraciones, ofertorios, aspersiones, q'uchus (himnos religiosos), imposición de manos e incluso la compartición de la hoja de coca durante toda la sesión que se asemeja en su forma a la propia comunión. Sin embargo, el pan y el vino se convierten a través de la transustanciación ceremonial en el cuerpo y sangre de Cristo que configura el banquete de los fieles a través de la comunión. Dios es hecho pan y vino, alimentos comunes, para alimentar y fortalecer la fe de todos los hombres. Lo que es uno (Cristo) se hace diverso para satisfacer a todos los fieles.

\* \* \*

No hay caso de dormir; me despierto a cada hora inquieto, esperando que Pablo Callisaya (así han bautizado los niños al gallo) despierte de una vez por todas y su canto, generalmente inoportuno, descorra el telón de las tinieblas nocturnas como anticipo de un nuevo día. Llevo horas soñando con lomitos, huevos fritos con patatas y una succulenta porción de torta y café con leche. La necesidad de un inesperado viaje a La Paz parece haber desatado todas mis pasiones culinarias; es como si mi estómago se hubiera trasplantado a la cabeza para mortificarme con los recuerdos de manjares succulentos. Apenas amanece salto del "catresito" y una vez consumido el desayuno con su correspondiente *pitu* me despido apuradamente de todos para llegar con prontitud al núcleo cantonal de Ajllata desde donde es fácil encontrar alguna "movilidad" (camión o colectivo) que pueda llevarme hasta Achacachi y de allí conectar con las líneas regulares que parten con destino a La Paz. Estaba traspasando el umbral de la portada que da acceso al camino cuando escuché desde el interior de la cocina la voz desesperada de la pequeña Elena Chura: "Girartu, ¡t'ant'a apanim!" (¡Trae pan!).



**V. La comida urbana ordinaria.**- La ciudad presenta alternativas culinarias diversas, poderosamente jerarquizadas. Hay comidas exclusivas de blancos y mestizos y otras consumidas por "indios" y residentes. El chairo preparado por los restaurantes de blancos y mestizos de La Paz tiene poco que ver con el chayru campesino, sabe de forma distinta, condimentado con un ají mucho más suave...etc. Es de las comidas propias de los componentes de la subcultura aymaro-urbana (cholos y residentes de la ciudad) a las que voy a referirme.

Los aymaras residentes comen prácticamente a diario en las pensiones y comedores populares que se reparten por todo el sector occidental de la ciudad, las calles Tumusla, Buenos Aires, Santa Cruz, la Plaza Eguino, La calle Illampu y la propia Plaza de San Francisco por cuanto la distancia y el coste de los pasajes de los colectivos desanima con frecuencia a retornar a la casa para comer y tener que regresar de nuevo al puesto de trabajo, por ello resulta muy frecuente comer en la calle (19).

**El desayuno.**- A partir de las seis de la mañana la ciudad va recuperando parte de su aspecto y sonidos habituales. Las "caseras" (cholas de los puestos de comida) tienen alistados sus tenderetes en mitad de las aceras con humeantes cacerolas y sacos de pan. "¿Café caserito?", pregonan compitiendo unas con otras en aquellos sectores donde los puestos se aglomeran. Los q'ipiris (cargadores de los mercados) campesinos en su totalidad, aprovechan un leve respiro para tomar su desayuno. El café se sirve caliente y se acompaña con dos marraquetas de pan más o menos recientes. Otros prefieren "toronjil" o "api" (bebidas calientes de maíz sin fermentar o fermentado característica de los valles) con "pastel" (una especie de torta pasada por la sartén) realmente exquisito siempre que el maíz esté bien cocido, en caso contrario se considera motivo frecuente de cólicos. La hora del desayuno ocupa un amplio espectro, desde las seis de la mañana hasta las nueve, cada cual toma su desayuno cuando puede.

Después del desayuno, a eso de las diez de la mañana se acostumbra comer una "salteñita" siempre que se disponga del dinero suficiente como para comprarla. La salteña es una especie de bollo relleno con carne troceada de pollo y salsa de ají. Otra opción semejante son las tucumanas y las empanadas con queso fundido en su interior, o las hamburguesas y salchichas cocidas que se encuentran con facilidad en la calle.

---

19.-En los barrios populares existen establecimientos donde se sirve el "almuerzo" diario, por un precio "asequible" que puede oscilar entre uno cincuenta y tres bolivianos, (setenta pesetas). Cuando el precio es superior el acceso de campesinos y residentes disminuye.

La variedad de esta "primera comida" urbana , radicalmente distinta a la sopa campesina coincide ,sin embargo con el horario y el contenido aproximado del mensaje encerrado en la expresión aymara *saxra hura*, hora maligna, para referirse a esta comida, si consideramos el matiz de interrupción y "descanso" que incorpora (20). Coinciden los horarios ,pero no los alimentos de consumo.

**Almuerzo.** - No recomiendo a nadie pasear distraidamente por el paseo del Prado de La Paz durante el mediodía. La configuración particular de la ciudad, encerrada en un enorme cañón que converge en el Prado hace que las calles de las diferentes vertientes, repletas de vehículos y transeúntes confluyan interaccionando unas con otras hasta llegar al mencionado paseo. A las doce del mediodía, hora punta del almuerzo, el centro y los núcleos aledaños se convulsionan convirtiéndose la ciudad en un auténtico hervidero de gente que se desplaza hacia los centros habituales donde sirven los almuerzos.

La Paz ofrece diversas posibilidades en lo que se refiere al consumo de comida: pensiones con almuerzos y platos a la carta, puestos de chicharrones ,hamburguesas y salchichas cocidas, comedores populares...etc. La calle es ,sin duda, el lugar privilegiado donde se come. Este espacio común compartido hace de la ciudad una gigantesca pensión que ofrece a sus vecinos y transeúntes diversas posibilidades en el consumo de viandas. El almuerzo común que se sirve en las pensiones y locales donde acuden los residentes y "cholos" nacidos en la propia ciudad presenta varias posibilidades; por un lado ,los platos "especiales" preparados con carnes diversas, fritas o asadas (pollo dorado , lomito, *thimpu*, *saxta* de pollo, milanesas, chicharrones ...etc) con papas fritas y arroz de guarnición que resultan prácticamente prohibitivos para las personas de condición más humilde (21).

---

20.-La flojera en el trabajo es uno de los peores atributos que un aymara puede esgrimir ante la comunidad. Es motivo constante de sanción colectiva y burla. La aceptación del sacrificio que significan las responsabilidades familiares compartidas en relación con las actividades y faenas que se realizan en el seno doméstico, forma parte del adiestramiento, así como del proceso de maduración que sufre el aymara desde su infancia. Los padres tratan de corregir ,con dureza, cualquier tipo de tendencia relajada o esquiva en el correcto cumplimiento de sus obligaciones.

21.-Los "cholos" están introducidos en el sector mercantil urbano con notable éxito, así como en el área de servicios y transporte, constituyendo núcleos de importante pujanza económica en la vida urbana que rivalizan por mostrar su atributos y poderío económico, especialmente en los grandes festejos ciudadanos como muestra Albó en su estudio sobre la fiesta del Gran Poder (Cfr. Albó-Preiswerk, 1986). Este subgrupo cultural nacido en la ciudad ,pero de ascendencia aymara , resulta especialmente crítico e intransigente con los campesinos y "residentes" urbanos.

Los campesinos que acuden a la ciudad a efectuar algún papeleo ,desde luego no prueban platos especiales ,como tampoco los residentes enclavados en los sectores productivos más humildes. Hacen cola en los grandes comedores populares como el de la Avenida Pérez Velasco, al lado de la Plaza de San Francisco donde, en 1988 se podía almorzar por un boliviano y medio (unas treinta pesetas), o en el comedor de "los agachaditos" (así llamado por la disposición de los comensales sentados sobre la acera o en banquitos diminutos). Los comerciantes comen junto a su puestos de venta el almuerzo que se llevan preparado de casa o lo que les sirve su "casera".

El almuerzo citadino consiste en un primer plato de sopa de diferente clase, (*chayru*, sopa de maní, de fideo, *wallaqi*...etc) condimentada con una salsa de ají, *llajwa*, que incluye tomate triturado, lo que otorga al aderezo un sabor mucho más suave que la *wayk'a* campesina, y un segundo de carácter sólido igualmente de gran variedad en el que podemos encontrar el plato paceño (mazorca de maíz, habas cocidas, queso y *llajwa*), *silpancho* (carne frita, con guarnición diversa de arroz y papas cocidas), *pejerrey* del lago, frito con guarnición ...etc. Algunas pensiones incluyen un pequeño postre en su almuerzo, alguna naranja o incluso gelatina dulce. El almuerzo no incluye bebida; aunque he observado que existe cierta reticencia en mezclar la bebida con la comida es bastante frecuente encontrar en las pensiones populares comensales que acompañan el almuerzo con un refresco de litro, alternando el consumo de comida y bebida.

La "mezcla" parece ser un exponente característico del almuerzo citadino respecto a los usos y costumbres rurales ,por cuanto, no sólo se consume el segundo detrás de la sopa de forma correlativa sino que la bebida y la comida se degustan de forma simultánea, siempre que lo permita la economía del comensal. En cualquier caso, en la ciudad (o en el núcleo urbano de Achacachi por ejemplo) no se termina la comida para después solicitar el refresco sino que el que lo va a consumir lo solicita para acompañar la ingestión de los alimentos.

La abundancia de alimentos preparados con sémola de trigo en forma de pastas (que denominan genéricamente como "fideo") y las posibilidades de localizar "dulces" son factores que identifican a los núcleos urbanos.

Los dulces son alimentos prestigiosos (especialmente las tortas nupciales), muy considerados entre la gente menuda ,pero de acceso reducido en el campo ( el principal componente dulce es el azúcar procedente de la ciudad con que se endulza el "tesito"). Es en los núcleos urbanos donde se encuentran *k'isas*, (duraznos secos y uvas pasas) con facilidad para preparar refrescos, así como bollería de diverso carácter.

**El café de las cinco.** - Entre la cinco y las cinco y media de la tarde, la ciudad sufre un nuevo parón. Es la hora del café. Cada cual se las ingenia para acudir a la "casera" más próxima para tomarse un cafecito con un par de marraquetas de pan o empanadas de queso. Los comerciantes envían a los asistentes a por los cafés donde acostumbran servírselo, y en varios negocios es la propia empresa la que prepara su café para los empleados.

El café se toma sólo, bien cargado; la leche, al igual que en el campo apenas se consume. Se comparte el banco con los demás clientes y la "caserita" atiende apurada a cada uno con su par de *marraquetas* (panecillos).

**La cena.**- La cena se efectúa en el propio hogar admitiendo diversas posibilidades incluye una sopita caliente o un plato sólido a base de papas cocidas, arroz, salsa de ají y algún trocito de carne. Las pensiones de La Paz y El Alto ofrecen a sus clientes "cenas" a precios populares que contienen un primer plato sopero y un segundito bastante modesto. En la Ceja de El Alto existen diversos establecimientos que preparan caldos de carne; el consumo incluye una yapa (aumento) de caldo una vez que se ha terminado con el caldo servido en el plato junto a un pedazo de carne cocida.

**VI. La comida festiva urbana.**- Las comidas festivas de los "residentes" están implicadas especialmente en el desarrollo del ciclo vital así como en relación con ciertos festejos patronales (prestes) y celebraciones de corte gremial en las que, sin duda priva más la bebida que la propia comida.

Modesto Capcha celebró su boda en un local conocido de Villa Dolores, próximo a la ceja de El Alto de La Paz. Fue a comienzos de Diciembre de 1989, justo en la víspera de elecciones generales que otorgaron el poder al actual grupo de coalición MIR NM-ADN. Como es la costumbre se prohibió cualquier tipo de festejo o reunión así como el consumo masivo de alcohol tres días antes de la fecha indicada. Estábamos apañados. No había forma de postergar la boda así que los novios y padrinos decidieron proseguir con el festejo confiando en que si la policía se presentaba seguramente iban a comprender la situación.

A pesar de la condición de "residentes" de la mayoría de los implicados en el enlace, los novios decidieron no celebrar la boda en el campo "más gasto es pues" y lo hicieron en el comentado local. Todo se hizo "como en la ciudad"; local, invitaciones, camareros, música de disco "moderna" incluyendo salsa, *wayñus* orquestados, chicha (mezcla de wayñu y cumbia) e incluso "lambada" eso sí bailando el tema "llorando se fue" en el pertinente ritmo de "saya" (22).

La celebración tenía que contar con una comida apropiada y bebida abundante. Los novios eligieron un desolladito de cordero preparado con arroz, salsa de ají y papas cocidas.

---

22.-El plagio del tema musical, propiedad del carismático grupo boliviano "los *kjarkas*" que abrió paso al furor universal de la "lambada", impactó de tal forma en la sociedad boliviana, que durante mi última campaña de campo en 1991 existían varios anteproyectos de ley sobre derechos de autor.

Hubiera servido cualquiera de los platos habituales considerados "especiales" en la carta de los restaurantes y pensiones populares que se caracterizan por la presencia de carne asada o frita bien sea de pollo, chanco u oveja, servidas con una guarnición apropiada. Hubo torta nupcial, que constituyó un toque de distinción muy favorable para la pareja, así como abundante bebida a base de "coctel" (naranja con singani) y cerveza cuya mezcla resultó tan explosiva como pertinente. Al final de la fiesta Gregorio Mamani agradecía a diestro y siniestro por la calidad de la celebración fundamentada en la abundancia de dones alimenticios y bebida que habían satisfecho suficientemente a todos los invitados.

Los platos festivos pertinentes en la ciudad son estas comidas "especiales". Es bastante usual en el contexto urbano definir la categoría de estos platos como "ricos". "Comer rico" implica optar por uno de estos platos ajenos al almuerzo corriente.

Tan importante como la comida resulta la bebida en las celebraciones vecinales, vinculadas a algún santo patrono o bien de carácter gremial más restrictiva (preste). El presta en concreto, se caracteriza por la abundancia y variedad del trago. Se consume usualmente coctel de singani (aguardiente) que desplaza en ciertos contextos del protagonismo del alcohol campesino, denominado "caimán" por el gráfico del anfibio que aparece dibujado en la inconfundible lata rosada. Este alcohol se utiliza cuando ya no hay otra cosa que tomar. Desde luego, la hegemonía en el trago festivo ciudadano lo tiene la cerveza. Una "chupa" de prestigio tiene que ser de cerveza. Eso de ser capaz de ahogar al contrario en sucesivas canastas de cerveza resulta apropiado en el ámbito urbano y da rigor y autoridad a la borrachera si se está en condiciones de pagarla. En realidad los participantes en la chupa están utilizando el recurso del ayni campesino para obligar a los participantes a superar el gasto efectuado. De esta forma, las botellas vacías se van acumulando de manera exponencial.

**VII. La comida ritual urbana.** - En la ciudad existen mesas características con las que se convida a ciertos seres tutelares. Bien es cierto que el cariz que adoptan tanto los seres como sus platos se corresponde con el contexto urbano en el que se ubican. La repercusión productiva en la ciudad está inclinada fundamentalmente a la consecución de "plata", dinero; el matiz agrícola de las mesas rurales aparece aquí sustituido por el protagonismo del dinero propiciado a través del ofrecimiento de las mesas en los "pagos" de primero de agosto cuando los diversos negocios y establecimientos se sahúman para hacer llamar a los clientes y su plata.

El vínculo pertinente en la producción campesina establecido entre el hombre y los seres sobrenaturales que le protegen a través del ofrecimiento de *mesas*, guarda una continuidad con este nuevo "formato" ideológico citadino según el cual resulta igualmente pertinente el sacrificio de dones alimenticios a los personajes tutelares aymaras, quienes "a cambio",siguiendo una estricta ley de reciprocidad inmersa en el *ayni* simbólicamente contratado mediante la *mesa*, propiciarán el flujo de clientes y dinero que el oferente solicita, consolidando, como en el campo, un nexo que se reproduce y fortifica cada año.De esta forma ,el contenido simbólico de la *mesa* urbana,su "funcionamiento" y operatividad se ajustan perfectamente a los correspondientes de la *mesa* campesina,si bien con las diferencias pertinentes que siempre existen entre productos urbanos y rurales.

La *mesa* urbana presenta prácticamente los mismos ingredientes que las *mesas* campesinas,si bien "cocinados" de forma distinta, como corresponde a las reglas culinarias de la ciudad.En los platos rituales de la ciudad no existe ese mimo artesanal por reblandecer los ingredientes ,antes de ser introducidos en el plato, que se aprecia en el ámbito campesino.Recordemos el paciente amasado de ingredientes configurando una esfera o pelota de sebo que constituía una masa fácilmente modelable.Esta labor paciente que exige una dedicación correcta, un tiempo adecuado y un roce permanente de los ingredientes con las manos del especialista corresponde a los usos y sabores del campo (23).En la ciudad no se dispone de tanto tiempo : "por no perder tiempo ni mancharse las manos deben preparar así.Igual cada mujer sabe cómo preparar el plato al marido,así preparamos también las *mesas* distinto",comenta Ignacio Caillanti.

El tiempo de los especialistas en la ciudad , especialmente durante el mes de agosto es literalmente "oro"; las agendas se cubren con encargos que se superponen de forma inagotable produciendo un estresamiento lógico en los "maestros" rituales,por cuanto apenas se ha terminado de ofrecer la *mesa* a un cliente cuando llega la hora de cumplir con otro trabajo en el extremo opuesto de la ciudad.En los puestos fijos de El Alto donde atienden los especialistas rituales, los clientes forman colas ante las carpitas de los "maestros" habituales o los de mayor prestigio.

---

23.- La forma culinaria de articular los ingredientes de la *mesa* urbana responde al contexto específico en que se produce.El carácter artesanal de los productos campesinos implicados en una preparación meticulosa donde se manipulan según la forma pertinente en el dominio rural contrasta con las prisas y el exceso de remilgos en el preparado de las *mesas* urbanas.Sabemos de la importancia que tiene entre los aymaras de ofrecer y recibir con las manos los dones alimenticios.En el campo es fundamental la implicación del especialista con el preparado,cocinando de su mano, manchándose al tiempo que articula los ingredientes de la *mesa*. Este aspecto tendremos ocasión de estudiarlo al analizar la significación de la *mesa*,por cuanto la forma de articulación de los ingredientes resulta pertinente en la definición "urbana" o "campesina" del producto.

Atienden primero las simples consultas de coca ,para poder dedicarse luego en exclusividad a las *mesas*. Quizá este sea el motivo de las críticas que realizan los especialistas del campo respecto a los "maestros" rituales de la ciudad : "Así no más hacen, rápido preparan, plato susio siempre es; ¡qué va a comer nadie eso;" , opina Carmelo Condori. La apreciación de Carmelo sobre las *mesas* de la ciudad como "plato sucio" radica en la forma como los diversos ingredientes se incorporan al plato; no se pierde tiempo en amasar los ingredientes "cocinados" para colocarles luego en el plato. En la ciudad los ingredientes se "mezclan" sin más; los sebos animales se raspan sobre el plato donde se han colocado las hojas de coca , las plantas aromáticas , los alfeñiques dulces, las miniaturas de plomo, los papeles brillantes las resinas aromáticas, e incluso los fetos de algún auquénido. El aspecto global es de "caos" en la configuración del plato aunque como veremos también las *mesas* de la ciudad poseen unas reglas de composición.

Las *mesas* citadinas mezclan sus ingredientes, de la misma forma que en el contexto urbano se mezclan las sopas con los alimentos sólidos de los "segunditos" o la comida se alterna con la bebida. El plato ritual se adapta a los condicionantes culinarios de la ciudad por cuanto también él es un producto urbano que está embebido en la búsqueda de una mayor eficacia en el menor tiempo posible, como si de una simbólica "olla exprés" se tratase (24). Estos aspectos culinarios distintivos aparecerán también en el campo de la significación de las *mesas*.

"Así como segundito nosotros queremos , también quiere la *pachamama* (madre tierra) ". Esta frase de Marta Huarachi, "caserita" vendedora de remedios y *mesas* en la calle Linares de La Paz, otorga a la comida simbólica un carácter alimenticio especial, la *mesa* es el segundito, el plato preferido del almuerzo, el "plato rico" de la ciudad. Los seres tutelares, en la ciudad comen como lo hace la gente que les invita, coincidiendo en la apreciación de sus gustos porque en la urbe también los "dioses" son "residentes".

Los especialistas del campo cocinan sus *mesas* siguiendo los criterios "artesanos" del ámbito rural; los maestros rituales de la ciudad preparan sus platos de "comida rápida", no siempre sujetos a un horario estricto, en función de las reglas culinarias pertinentes en el ámbito citadino. En uno y otro caso, los seres tutelares aymaras "reciben" complacidos sus platos; los comen porque ellos mismos comparten con los hombres que les convidan su situación de "campesinos" o "residentes".

La ciudad es el dominio de la envidia; las diferencias económicas y sociales son tremendas. Los problemas conyugales están a la orden del día me cuenta Modesto Capcha "...así un hombre con dos mujeres camina maldición siempre hay pues en ciudad, en campo no tanto ;somos pobres pues!; en campo sólo cuando enferman ese ratito saben molestar las gintes".

---

24.- La ciudad ofrece métodos de cocción ordinarios más rápidos que los del campo. La *mesa* se adapta igualmente al ritmo citadino.

Por este motivo, la *mesas propiciatorias* y las de maldición (*mesas negras*) son las más frecuentes en la ciudad.

Igualmente ,se practican diversos ritos terapéuticos en los que se incluyen *mesas*. La medicina tradicional campesina continúa con gran fuerza y vigencia en el dominio urbano ,a pesar del descrédito que favorece la presión de la ciudad en relación con las creencias tradicionales. En estos casos se ofrece la *mesa* pertinente al personaje causante de la enfermedad, para que lo "libere" a cambio de los alimentos que se le entregan. La comida ritual ,también en la ciudad , propicia, produce, maldice y sana a cambio de cumplir con el requisito de alimentar a los seres apropiados según sus preferencias culinarias.

VIII. La eucaristía urbana.- El servicio eucarístico citadino no adolece de las carestías propias del ámbito rural. Es posible encontrar misas a diario en las distintas parroquias de la ciudad e incluso en los pueblos y capitales provinciales de los diferentes departamentos altiplánicos. Pese a todo, mi experiencia entre residentes aymaras no incluye una atención permanente a las obligaciones eclesiásticas, es más ,siempre que resulta inevitable acudir a la iglesia para arreglar cualquier tipo de asunto, (bautizo, matrimonio...etc) se elige la parroquia que menos trabas y obligaciones impone.

Gregorio Mamani Tallacahua es un "maestrito" devoto de la Virgen de Copacabana, de su "imagen" que honra a diario en el cuartito donde recibe a sus clientes (25). Acude con frecuencia al Santuario de la Virgen para ver a la "mamita" ,pero ni él ,ni la práctica totalidad de los "maestros" que conozco de El Alto, cumplen con las obligaciones dominicales. De hecho, cuando bautizaron a los nietos de Gregorio, una vez que el "padresito" les hubo tocado y bendecido desaparecieron del templo sin esperar a que terminase la celebración. El padre tiene cierta autoridad moral y ritual en el ámbito de la eucaristía ,pero son las imágenes las que levantan mayor fervor entre los residentes. Cualquier tipo de festejo en honor del santo patrón de una barriada o vecindad incluye en el programa de actos ,una celebración eucarística en su homenaje.

\* \* \*

Si efectuáramos un cuadro comparativo entre los distintos tipos de comidas pertinentes entre los aymaras, obtendremos un conjunto de caracteres que pueden definir en forma precisa las diversas categorías significativas existentes en la trama de implicaciones que definen su estructura.

La comida ordinaria pertenece a un ámbito doméstico donde priva la austeridad y el ahorro así como el consumo de alimentos secos y la separación estricta de las comidas y viandas según un orden característico.

---

25.-No siempre es posible una distinción tangible entre el santo y la imagen correspondiente que lo representa. El santo "es" la imagen.



En su variante citadina, la comida ordinaria se "abre" al exterior, a la calle, reduciendo el consumo de alimentos secos a la vez que se acentúan los grasos (fritos diversos) y mezclando los usos culinarios campesinos al tiempo que se alterna con facilidad comida y bebida.

La comida festiva pertenece al dominio comunitario, caracterizándose por un uso ocasional y la abundancia de dones que precisa compaginando, dentro de su carácter profuso, alimentos ordinarios y especiales. Implica un gasto económico considerable, en relación con la categoría del festejo que se celebra; cuenta con unos "directores culinarios" que son los que proveen las viandas (los pasantes) e incluye el consumo ordenado de comida y bebida.

La comida ritual pertenece tanto al ámbito doméstico como al comunitario (si bien cada vez menos) y se caracteriza por el empleo de diversos ingredientes (que no son alimentos comunes) articulados en un plato de comida para los seres tutelares aymaras.

La eucaristía, a través de la consagración transforma el pan y el vino, alimentos corrientes, en el cuerpo y la sangre de Cristo, comida "especial" para la fe de los creyentes.

El carácter inverso de la comida ordinaria frente a la comida festiva parece adquirir idéntica localización topológica en lo que respecta a la eucaristía (misa) y la mesa.

Los especialistas aymaras utilizan con frecuencia el término "alzar", para referirse al ofertorio de dones que efectúan a los personajes sobrenaturales. Así, alzan los braseros y las mesas presentando las ofrendas antes de ser entregadas al fuego y consumidas, de manera semejante a lo que hace el sacerdote en el momento de la consagración. La eucaristía, sin duda, ha impactado poderosamente en el espíritu religioso de los aymaras. Son las formas del pan y el vino las que acogen sus preferencias de culto en el desarrollo de la misa (Monast, 1972:188).

Los intentos diversos efectuados en algunas prelaturas peruanas de las comunidades aymaras próximas al lago Titicaca por incorporar elementos y objetos característicos del dominio religioso tradicional al ámbito de la eucaristía (altar configurado con *awayus* multicolores, conchas para hacer libaciones, uso de braseros de incienso, presencia de coca, aspersiones y frecuentes solicitudes de perdón) como recomienda el padre Mc Gourn (1977:1-21), parece que no siempre han sido consideradas oportunas por personas alejadas del ámbito ecuménico-misional (Mendoza, 1983:38). Las quejas sobre el por qué el padre dice la misa en aymara e igualmente sobre el uso de "herramientas" características del *yatiri*, así como lo inadecuado de la celebración conjunta entre sacerdotes y *yatiris* es posible que responda al hecho ineludible de que mesa y misa son cosas diferentes; para ser más exactos diríamos "inversas".

La misa establece, a través de la comunión, el banquete de los fieles; el pan y el vino una vez consagrados son cuerpo y sangre de Cristo que se constituye en alimento indispensable para el fortalecimiento de la fe de los creyentes. El cuerpo de Cristo es fragmentado a través del misterio de la comunión en múltiples partes. Lo que era "uno" se hace diverso, múltiple en el sacramento de la eucaristía.

En la *mesa*, los diferentes ingredientes de significación ritual que la componen (diverso, extraordinario) se articulan mediante el acto ceremonial para conformar un plato de comida (lo diverso se "unifica", en una comida metafóricamente común, "su segundito"), de tal forma que los diversos seres convidados al banquete (comunión de "dioses") son robustecidos y alimentados con el sacrificio que los hombres realizan. Esta posición invertida de la *mesa* respecto de la misa justifica la demarcación de los dominios pertinentes en los que una y otra deben aparecer. La indiferenciación coloquial aparente que muestran ambas ceremonias puede estar motivada, en parte, por el éxito de ambos recursos rituales en la necesidad de "conmemorar" a los seres que implican respectivamente, mediante el ofrecimiento de dones alimenticios; los seres y personajes excepcionales perviven en la memoria de sus fieles en tanto en cuanto sean "conmemorados" y recordados a través de los procedimientos rituales pertinentes (26). Mientras los creyentes cristianos fortalecen la gracia santificante del bautismo y revitalizan su fe en el sacrificio de la eucaristía al conmemorar la muerte de Cristo, los oferentes aymaras fortifican su identidad alimentando a sus personajes sobrenaturales con la *mesa* y estableciendo con ello un convenio permanente que "obliga" a los seres tutelares a actuar en consecuencia de forma recíproca según las reglas del *ayni* que han concertado.

\* \* \*

---

26.- Recordar, forma parte consustancial del conocimiento andino (Cfr Kusch, 1972:9). "De vos depende no más ya ;tienes que recordarte siempre " (Carmelo Condori).

III- COMENSALES Y ANFITRIONES

III- COMENSALES Y ANFITRIONES.- Los cronistas del mundo andino, preocupados por la intensa "idolatría" de los naturales, reflejan en sus escritos costumbres relacionadas con el ofrecimiento de dones y sacrificios en lugares de culto: Guamán Poma, 1615 (1987:256-266); Murúa, 1611 (1987:420); Arriaga, 1621 (1968:209-211); Bertonio, 1612 (1984:421); el jesuita anónimo, 1594 (1968:144-155), por citar sólo algunos.

El apetito de los seres tutelares aymaras no se ha visto mermado por el simple paso del tiempo, ni por las circunstancias de cambio y cierta crisis de identidad que sufre actualmente el altiplano (1); esta misma circunstancia parece constituir un acicate en la permanente "hambruna" en que éstos seres se encuentran inmersos, cuyo alcance hacen saber al campesino enfermándolo. ¿Quiénes son éstos exigentes comensales?

La visión cosmológica tradicional del mundo andino se descompone en tres niveles característicos que, en lo que respecta a la cosmovisión aymara, reciben la denominación de *alax pacha*, mundo de arriba, *aka pacha*, éste mundo y *manqha pacha*, mundo de abajo, de "adentro" (2). En cada uno de éstos apartados se aprecia la inclusión de personajes concretos con atribuciones específicas en la vida aymara. El *alax pacha*, relacionado según la prédica cristiana con el cielo, está poblado por santos, vírgenes, Dios, las almas de los difuntos y cuerpos celestes como las estrellas, la luna, el sol y el rayo, especialmente. Por su parte, *manqha pacha*, mundo de abajo y de adentro, encaja "formalmente" en el concepto cristiano de infierno y está ocupado por demonios de índole diversa (3).

Particularmente interesante en la orientación del presente capítulo es *aka pacha*, este mundo (4).

1.-Sobre los problemas relacionados con el cambio cultural y su incidencia en la identidad aymara es preciso mencionar el sintético artículo de Albó (1979b:477-528); la serie sobre *Chukiyawu* publicada por el Centro de Investigación y Promoción del campesino (CIPCA) (Albó, Greaves, Sandoval, 1981; 1982; 1983; 1987). En el campo estrictamente religioso, para áreas rurales de Potosí, Tarija y Cochabamba, merece la pena consultar, a pesar de su contextualización quechua, la obra del padre Aguiló (1981).

2.-En relación con la cosmovisión aymara véase Ochoa (1978a:22-32; 1978b:25-39; 1978c:1-13) y la síntesis efectuada por Jordá (1981:147-167). Sobre el carácter específico de cada uno de los *pacha* y su probable evolución en la concepción aymara, Montes (1986:229-225) y Bouysse-Harris (1987:35-56). Por su parte Izkc (1985:70-74) analiza el modelo tripartito de la cosmovisión andina, resaltando la influencia hispana en su actual configuración.

3.-Las relaciones existentes entre formas de culto tradicionales, antiguas, y su atributo actual demoníaco parece originarse en la intensa labor de los extirpadores de idolatrías de principios del S.XVII.

4.-El término *pacha* incorpora en su esencia específica categorías de espacio y tiempo, así como de universalidad y totalidad (Bertonio, 1984, II:242; Mariscotti 1978a:25-31).

En *aka pacha* se produce la interacción de los otros dos niveles considerados; es en "este mundo" donde santos y demonios establecen junto a los seres del *aka pacha* los vínculos necesarios con los pobladores aymaras; es igualmente en "este mundo" donde los seres de uno u otro nivel rivalizan por los cuidados y la manutención de los hombres. Por todo ello considero el *aka pacha* como el contexto pertinente para emplazar a los comensales sagrados que se muestran especialmente ligados y comprometidos con él.

La segunda parte del capítulo está dedicada a las personas especializadas en el trato y cumplimentación de este conjunto de seres voraces. Cualquiera no puede efectuar este desempeño; tiene que ser alguien habituado en el preparado y condimentación de las diferentes ofrendas, lo que exige un conocimiento minucioso de cada plato y su adecuación pertinente al paladar específico de los diferentes convidados. Ni que decir tiene que cualquier error en la condimentación y preparado final de las diferentes *mesas* implica un grave riesgo para el responsable.

I. Los comensales.- No pretendo efectuar una descripción exhaustiva de cada uno de los seres tutelares que son invitados a comer en las ofrendas aymaras, sin embargo es necesario conocer ciertos caracteres básicos de los mismos para comprender mejor sus semejanzas y diferencias exclusivas, sus rasgos tipológicos identificativos; de esta forma será posible familiarizarnos con ellos, para analizar mejor, en su momento, las peculiaridades de su comida.

\* \* \*

La tierra constituye con el campesino aymara una unidad indivisible; no puede comprenderse uno sin el otro. Esta relación, señalada brevemente con anterioridad respecto al ciclo productivo, se refuerza en su concepción religiosa: *Pachamama*; madre tierra. La tierra posee una vitalidad productiva, un empeño constante en la manutención de sus hijos. Una madre, en el altiplano lo es todo para sus hijos; les alimenta, les viste, cuida de la casa y de los ganados, a la vez que indefectiblemente, sobre su espalda, carga a la *wawa* más pequeña en los viajes y faenas. La ausencia de la madre a duras penas es cubierta por la hermana mayor, es necesario convencer a la *wawita* de que pronto va a regresar, para que se conforme. Ver trabajar a una madre aymara cargada con su *wawa* o dar al niño de mamar al tiempo que atiende el *qhiri* de la cocina son imágenes frecuentes en el altiplano; tan renuente es la madre a desembarazarse de su *wawa* que las diminutas *Toyota*, habilitadas en La Paz para transportar pasajeros hacia El Alto, producen con facilidad accidentes al subir las cholitas cargadas de bultos en los brazos y la *wawa* anudada en el *awayu* a la espalda ya que, con frecuencia, la criatura es golpeada con el marco de la puerta de la furgoneta.

Por tanto para considerar la importancia de la *pachamama* dentro de la concepción religiosa aymara es bueno tener presente el caracter insustituible de la madre dentro de una sociedad campesina que ha "maternizado" igualmente a la tierra. Por esta circunstancia, la *pachamama* si bien carece de un perfil iconográfico unívoco, está vinculada con frecuencia a una imagen de mujer; de mujer campesina. Carmelo reconoce a la *pachamama* en sus sueños en forma de cholita, no como "señorita de vestido", sino como campesina de pollera. En este sentido Marta Huarachi vende imágenes de *pachamama* a los turistas que acuden a su puesto en la calle Linares de La Paz que semejan bloques antropomórficos con rostros de niños incrustados "su wawita de la *pachamama*" y relieves tihuanacotas cubriendo su superficie, que son identificados por la vendedora como las diferentes chacras de cultivo.

La *pachamama* está presente en todas las actividades de cierto realce social que vive la comunidad. A ella corresponde ser servida en primer lugar en las invitaciones de alcohol que efectúan los campesinos en cualquier circunstancia, "con su nombre", para que reciba correctamente la libación. Este aspecto de la participación de la *pachamama* en las *ch'allas* merece la pena resaltarlo, por su frecuencia generalizada y su inserción en la memoria ritual colectiva: Nadie debe tomar antes que "la pacha" (5).

*Pachamama*, madre tierra, es también el paradigma pertinente en la expresión configurativa del *aka pacha*, "Pacha Mama es la tierra en donde todo hombre vive es toda la tierra, el mundo entero" (Aguiló, 1981:174).

El mismo autor en su estudio sobre el cambio religioso en distintos sectores de Bolivia transcribe la opinión de otro de sus informantes, "según mi pensamiento, la Pacha Mama es esta tierra, ¿acaso ustedes no se han dado cuenta que al decir Pacha Mama os referís a esta tierra? (...) Yo diría que la Pacha Mama es esta tierra donde estamos viviendo y toda esta tierra es la Pacha Mama, según sé y pienso" (Aguiló, 1981:165).

*Pachamama* es "esta tierra" y así mismo, "este mundo", tal y como expresan los informantes de Aguiló, con capacidad suficiente como para representar al propio *aka pacha*; de hecho, los campesinos acostumbran referirse a ella como "la pacha" (Mariscotti, 1978a:29).

---

5.- Resulta muy difícil sustraerse a la costumbre de invitar el primer trago a la *pachamama* después de haberlo estado practicando, incorporado de forma casi automática, en los patrones de conducta habituales durante cierto tiempo. La primera vez que regresé de Bolivia tuve alguno de estos "lapsus" inoportunos en la barra de algún bar, ante el estupor lógico de amigos y camareros. A través de la *ch'alla*, la *pachamama* participa en la reunión; es como si efectivamente se hiciera presente por el "recuerdo" y el convite de los participantes.

Es una divinidad andina de carácter universal (6) que destaca por su perfil femenino (7) ,maternal vinculada de forma estrecha con la producción agrícola y ,en este sentido,responsable de la manutención del campesino (Montes, 1986 :89) .Este matiz que considera a la *pachamama* como madre donadora de alimentos que cuida de sus hijos, recogido con exactitud por el propio Bertonio a principios del siglo XVII (8), constituye precisamente el aspecto responsable de la asimilación existente en la actualidad entre *pachamama* y distintas advocaciones de la virgen católica ,(Monast,1972 :54-55;Firestone,1988:109-121; Jordá,1981:373), con incidencia incluso en las manifestaciones iconográficas del arte pictórico colonial (Gisbert,1980:17-22;1984:25).Una información recogida por Albó y Qispe (1987:16) refleja la relación estricta que existe entre una entidad y otra, merced a su capacidad de donación de bienes:"Así también parece la tierra como la Virgen.Así como la Virgen da buenos frutos,de la misma forma nuestra Pacha Mama nos da buenos frutos y nos manda vivir unidos."

Si bien la *pachamama* desde una perspectiva extensa es todo el mundo,o su componente femenino , algunos autores resaltan el matiz productivo que tiene, intimamente ligado a la agricultura; la parte agrícola productiva del mundo,el sector "domesticado" mediante las técnicas de producción (Montes,1986:89).En este sentido *pachamama* aparece vinculada al espacio doméstico ,por tanto a la casa,al patio (9) y a las chacras de cultivo (Aguiló,1981:38,48).

6.-Constatado en la práctica totalidad de las sociedades andinas contemporáneas.Curiosamente ,determinados procesos migratorios en relación con la colonización de nuevos sectores en la selva induce a la pérdida de la costumbre del pago a la *pachamama* por parte de los campesinos quechuas de la sierra .(Marzal:Comunicación personal).

7.-La *pachamama* a pesar de no tener una iconografía unívoca y estricta ,adopta con frecuencia la imagen de una mujer campesina ,"como chola de pollera",lo que le confiere,en el campo una identidad rural específica frente a otros seres y entidades ,pretendidamente "campesinos" que adoptan habitualmente forma y atuendos criollos.

8.-"Pachamama Suyrumama:La tierra de pan llevar,y acerca de los antiguos era nombre de reverencia ,por ver que la tierra les daba de comer y así dezian,Pachamama huahumaha. O tierra yo seré tu hijo ,o tomame o tenme por hijo. Hablauan como el demonio les enseñaua" (Bertonio,1984, II:242).Este concepto de la *pachamama* como madre donadora de alimentos ,se conserva a través de las múltiples ofrendas de que es objeto la tierra en la actualidad,en relación con el ciclo productivo (Mariscotti,1978a:25-53).

9.-La estructura de la vivienda común aymara consta de diversos recintos o cuartos en torno a un patio central. Un cuarto sirve de residencia ,otro de cocina y finalmente existe un tercero utilizado para almacenar el grano.Los animales se reúnen en el corral,separando en lo posible, a las ovejas del resto de especies.El recinto familiar acostumbra estar amurallado con adobe .

Harris y Bouysse (1987:48) van un poco más lejos al considerar a la *pachamama* como el conjunto de arquetipos germinantes del suelo. Albó (1982:4), por su parte, señala la unión solidaria entre *pachamama* y otros espíritus vinculados al desarrollo productivo a los que ya me he referido en relación con el ciclo agrícola: "...la Pacha Mama, descrita a veces como el "espíritu de la tierra" forma cierta unidad con otros espíritus relacionados con la fertilidad: la Mama Ispälla o espíritu de la cosecha, que va pasando de un montón de productos sembrados o cosechados a otro, asegurando su multiplicación, las diversas Mama Illa, concepto más general aplicable a diversos bienes del hogar, pero que en el campo se entiende mayormente como espíritu del ganado, y que tiene las mismas características de movilidad y efectos multiplicadores".

Su tutela se extiende en el ámbito doméstico a los animales, así como al dominio de las técnicas textiles y alfareras (10), por lo que no resulta extraña la continuidad y preferencia de trato ritual que sobre la *pachamama* efectúan los campesinos en circunstancias diversas (Mariscotti, 1978a:41). Como vemos, *pachamama* adquiere un valor conceptual que esencialmente afecta a la vida humana de una forma íntegra (Irrarázabal, 1984:102).

*Pachamama*, sin embargo, posee igualmente un marcado cariz demoníaco (Bouysse-Harris, 1987:48). Se considera consorte del *pachatata* (diablo) y de los cerros (Montes, 1986:253); en algunos sectores del Noroeste argentino se cree que reside en las cumbres inaccesibles de los cerros o en el interior de la tierra (Mariscotti, 1978a:33). Posee un carácter ambiguo y resulta especialmente dañina con los que se olvidan de convidarla en los momentos precisos del año en que "hambrea" (Berg, 1989b:49-51). La tierra está "viva" y exige su comida con vehemencia (Aguiló, 1981:38). Una vez que la tierra ha sido acostumbrada a recibir su pago periódicamente, resulta peligrosa en caso de descuido, por cuanto es capaz de "agarrar" el alma del olvidadizo haciéndole enfermar de gravedad (Aguiló, 1985:174; Luis-Blanc & Urrunaga, 1988:74; Frisancho, 1988:20-22; Homero, 1978:134-142).

---

Las viviendas más modestas y antiguas conservan la cocina en el único cuarto donde reside la familia en el que era habitual antaño la presencia de catres macizos configurados con adobe, que se denominan, *p'athati*. Este patio en torno al cual se ubican los diferentes recintos del hogar aymara, presenta, en la actualidad, una gran importancia como centro ritual doméstico (Berg, 1987a:74;). La casa es, de por sí, el centro organizador del espacio y el punto de inserción del hombre en relación con el mundo (Izko, 1985:84-86).  
10.-En el NO argentino Mariscotti señala la relación que la *pachamama* guarda con determinadas técnicas artesanales, especialmente con las mujeres alfareras y tejedoras (Mariscotti, 1978a:42).



La ambigüedad característica de la *pachamama* es parte de su valor privilegiado, capaz de hacer interactuar en su seno a las fuerzas aparentemente contrarias de los dos niveles enfrentados (*alax pacha-manqha pacha*) para propiciar una integración y asimilación nuevas que va a repercutir en el carácter igualmente "ambiguo" de la mayoría de los distintos seres tutelares aymaras.

\* \* \*

Atravesar el altiplano lacustre en la volqueta de un camión en plena época de heladas puede resultar quizá una osadía desde una perspectiva occidental; sin embargo, la saturación no es el modelo mental aconsejable para que un antropólogo efectúe su labor, por ello decidí, con la intención de conocer otros lugares y despejar mi mente, acompañar al equipo de fútbol de Toque Ajllata Alta en su desplazamiento a Laripata en la lejana provincia de Larecaja (Departamento de La Paz) que había sido concertado por un maestro vecino de la comunidad. Varios comuneros aprovecharon el desplazamiento para enviar a sus mujeres cargadas con queso y pescado del lago para cambiar por maíz, especialmente abundante en todo el valle de Sorata (Albó, 1979a:12). Carmelo Condori preparó su *q'ipí* de alimentos para intercambiar. Pedro Chura, responsable técnico y veterano "arquero" del equipo también formaba parte de la comitiva de expedicionarios al valle. Los jóvenes sacaron sus zampoñas y, acompañados por el bombo empezaron a interpretar diversas melodías, conjuntando las de carácter tradicional con las propias del grupo "kjarkas" (11). Pronto divisamos la comunidad de *Ch'ujña qala* (piedra verde) y atravesamos Warisata de extremo a extremo, sectores de importancia decisiva en el marco reivindicativo rural (Albó, 1979a:19-23). Al doblar por Walata, comunidad especializada en la elaboración de instrumentos musicales, el collado de la cumbre por donde teníamos que pasar para comenzar el descenso hacia Sorata, estaba casi a nuestro alcance, señalado por una cruz de piedra. Al superar el promontorio en el que se localiza la cruz, el nevado Illampu se nos apareció mostrándonos su "rostro" completo. El camión se detuvo y todos los ocupantes nos bajamos para efectuar la *ch'alla* al *achachila*; Carmelo se adelantó en convidar al *achachila*, derramando alcohol sobre la cruz y en todas direcciones hacia las cumbres niveas del Illampu. Depositó varias hojas de coca sobre la cruz y a continuación efectuó idéntico pago sobre una piedra solitaria, localizada a la derecha de la cruz, que mostraba restos de anteriores sacrificios. Una vez cumplimentada la *ch'alla* por los expedicionarios, el "maestro" arrancó tranquilo su vehículo con la certera seguridad de que el *achachila*, complacido por el trago y la coca que le habíamos ofrecido, iba a proteger el vertiginoso descenso que nos aguardaba hasta la población de Sorata.

---

11.-El movimiento social que acompaña toda actuación de los "kjarkas" es digno de tenerse en cuenta. Son los pioneros de un tipo de canción que se recrea en el drama afectivo de cierta base contestataria que parece entroncar con los lamentos propios del *wayñu* (baile) tradicional.

El término aymara *achachila* es un apelativo cariñoso de "abuelo" y se refiere a los espíritus que habitan las cumbres de cerros y montañas, identificándose el término con el propio macizo montañoso (Intipampa, 1991 :30; Paredes, 1976:35; Valda, 1973:15). El *achachila* es el antepasado de la comunidad, encargado de su tutela y protección y encarna, con frecuencia, a personajes de carácter mítico convertidos en piedra (Arriaga, 1968 ; Gisbert, 1980:22-27; Metraux, 1973:127 ; Berg, 1985:11; Albó-Quispe, 1987:11; Bouysse-Harris, 1987:44; Jordá, 1981:345).

Los *achachilas* de especial significación para los aymaras se localizan en la Cordillera Real andina, poblada por numerosas cumbres engalanadas de blanco todo el año que resaltan, a larga distancia, sobre las llanuras pardas del altiplano. Entre los diferentes cerros que pueblan esta cadena montañosa el *Illimani* y el *Illampu*, ambos por encima de los 6.500 metros, son los que detentan una superior devoción (Choque, 1987: 50-54; Fernández, 1987:273-283) (12). Existe, por tanto, una jerarquía en la consideración de los distintos *achachilas* que suele ser proporcional al poder que se les atribuye. El prestigio y poder de los diferentes *achachilas* se constata en las atribuciones que con carácter anual se especifica respecto a cada uno de ellos (13). Al lado de estos "gigantes" blancos que se divisan a larga distancia y cuyo poder hace estremecer al campesino (14), son reverenciados otros de carácter regional como, en las proximidades de Achacachi, sucede con los cerros *Pachjiri* y *Jipi*.

---

12.-Los grandes *achachilas* se conocen y veneran en todo el altiplano, incluso en aquellos sectores desde donde resulta imposible avistarlos.

13.-*Mallku marani* es un término que aparece con cierta frecuencia en las libaciones rituales. Literalmente significaría "la autoridad que tiene año". *Mallku* es un vocablo que complementa al propio *achachila* como autoridad. En ciertas regiones, *mallku* y *achachila* son términos sinónimos. *Mallku marani* es el *achachila* al que le corresponde la autoridad entre todos los *mallkus* y *achachilas* durante ese año. El modelo de responsabilidad colectiva que posee el sistema de "cargos" temporales de los hombres, se aplica igualmente para definir la autoridad anual de los *achachila* (Martínez, 1983:92; Alba, 1989:5,6; Overgaard, s/f:29).

14.-El *Illimani* ejerce un magnetismo peligroso atrae a la gente para devorarla, como muestra el testimonio de Marta Huarachi: "Porque una señora dice que una *gringa* había estado subiendo allá arriba y estaba cerca al *Illimani* ...; se ha desaparecido! dise...; se lo ha comido! ,dise. Disen que tiene una cosa como imán; digamos que yo estoy aquisito y *Illimani*...; por sí no más te desapareces! Por eso me da miedo. ¡Grave disen!". Sorprende la osadía y el empeño de los montañeros *gringos* por subir a los nevados. Resulta muy difícil de explicar que la mayor parte de ellos se exponen por simple "deporte".

Cada comunidad posee su propio cerro protector, *achachila*, a veces compartido entre varias, en función del espacio geográfico sobre el que se asienten y en estrecha dependencia de los lazos existentes entre ellas, según muestren sus respectivas biografías comunitarias (15). Los diversos *achachila* muestran caracteres peculiares así como tradiciones legendarias propias: "...se disputan como dioses los homenajes de los seres humanos" (Monast, 1972:87). Son los dueños del ganado y de los fenómenos meteorológicos vinculados al ciclo productivo (Jordá, 1981:191; Bouysse-Harris, 1987:44). "El Sajama es el dueño de la helada, el Illimani de la lluvia y el Wayna Potosí del granizo (...) a los cerros se les ofrenda, para que nos ayuden en la producción agrícola" (P'axi et al, 1988:7).

A pesar de su poder y prestigio precisan de los seres humanos que son quienes les alimentan y acompañan como recoge Oblitas Poblete en una ilustrativa conversación entre los dos *machulas* (cerros) más importantes de la región *kallawaya* al Norte de La Paz, hasta el punto de que el hambre de los cerros está a punto de hacerlos enfrentar en una lucha sin cuartel:

---

Los principales cerros tienen "encanto"; se aparece una cruz de oro o bien un toro de oro en las proximidades de la cumbre, cerca de un gran lago, cuando los *gringos* están a punto de llegar, el *achachila* les envía nieve para que se pierdan. Es imposible llegar a la cumbre. Sólo se puede ascender "hasta cierto punto" de los nevados, a partir del cual, resulta imposible porque el propio *achachila* no lo desea. Ni que decir tiene que la imprudencia de los *gringos* es utilizada como ejemplo aleccionador de lo que no debe hacerse. Son precisamente *gringos*, los protagonistas de numerosas tragedias en relación con cerros y cavernas, "límites" culturalmente muy bien definidos, que no deben ser profanados. Coincidiendo con mi primera campaña de campo en la temporada estival de 1988, se produjo un terrible accidente; un alud provocó la muerte de seis alpinistas chilenos que se aproximaban a la cumbre del *Illimani*. "*Illimani* ya se ha servido", fue el comentario de Marta.

15.-Las divisiones comunitarias son relativamente frecuentes por el incremento demográfico y la falta subsecuente de tierra y recursos alimenticios, que alientan diversas reivindicaciones faccionalistas capaces de provocar la escisión definitiva (Albó, 1985:70).

**"Machula de Tuana.-**Tienes toda la razón señor de Akhamani pero siento mucho decirte que discrepo de tu opinión;sabes muy bien que sin los hombres nuestra vida se convertiría en una soledad espantosa,sin ellos nos acosaría la penuria,el hambre y la sed;¿no sería mejor que concibas otro castigo también severo que sea lo suficiente como para escarmentar a este pueblo donde se han cometido crímenes tan graves,pero no su exterminio?; desde luego debo indicarte que tu pueblo de Curva, es uno de los que más se acuerda de mí,siempre en todo momento llega a mi morada sus ofrendas; para los curveños hasta cierto punto estoy agradecido y sentiría no poder colaborar en la imposición del castigo que has ideado.

**Machula de Akhamani.-** (...) ¿Acaso el hambre y la sed pueden anonadarnos existiendo otros pueblos que nos brindan y nos ofrecen sus convites ? (...)

**Machula de Tuana.-** Siento mucho no poder proporcionarte los elementos que solicitas, también los dioses debemos ser gratos para los hombres que nos ofrecen sus banquetes."  
(Oblitas,1978:63-64)

La propiedad que sobre el oro ,la plata y las riquezas ejercen los distintos *achachilas*, les confiere un cierto tono demoníaco (Martínez,1983:86);para los campesinos ,los cerros, cambian de humor con facilidad , resultan especialmente voraces y peligrosos,a pesar de ser fuente de fertilidad y de vida (Bouysse-Harris,1987:44-45).Una vez más la ambigüedad parece ser un matiz pertinente en la definición del perfil característico de los *achachilas*.

Los cerros actúan como mediadores entre el mundo de arriba y el de abajo.Su posición de "limite" o frontera entre ambos dominios les otorga este cariz "titubeante" que resulta característico de todo "margen";por un lado el cerro es visitado con frecuencia por el rayo (relacionado con el mundo de arriba) y, al mismo tiempo, los cerros se comunican a través de las cuevas y pasadizos subterráneos con el mundo de abajo,con las fuentes subterráneas del Lago Titicaca y son el dominio de los distintos seres maléficos que pueblan estas grutas (16).

---

16.-Las narraciones sobre canales interiores que conectan las cavernas de los cerros con el lago Titicaca son muy frecuentes y contadas con gran vehemencia,en lo que respecta a la profundidad de simas y conductos.Son lugares del cerro habitualmente malignos que " a su hora" ( las doce de la noche) se abren y son ocupados por los malignos seres del altiplano.Los cerros y las simas están convenientemente "conectados".Nada parece existir"aislado" en el universo aymara (Earls-Silverblatt,1978:303-306).

Por otra parte, esta situación de frontera que presenta el cerro (Molinie, 1985:108-113; Gutiérrez, 1984:139), realza su carácter sagrado y la pertinencia del mismo en relación con el proceso de adiestramiento de los especialistas rituales (17).

Otro aspecto que define el carácter peculiar de los dioses de los cerros es su propia configuración iconográfica, tal y como es construida por la gente. Martínez (1983:91) señala la abundancia de elementos que hacen del cerro, la personificación de un mestizo o criollo. Carmelo Condori, al referirse al propio *Illampu*, le imagina como un viejo de barba blanca, vestido con un poncho blanco, *ch'ullu* blanco y botas altas; no es indígena es "como los caballeros de la ciudad": Un criollo; circunstancia que ilustra el carácter de su poder, su irreverente orgullo al presentarse en las prácticas de *ch'amaka*, su prestigio y su riqueza que se verán constatadas en las peculiaridades de su propia comida.

Finalmente, el término *achachila* se emplea para definir lugares de especial significación sagrada, ríos, peñas, los espíritus tutelares de cualquier lugar, calle o pueblo e incluso, fenómenos meteorológicos como el granizo (Ochoa, 1975:3).

\* \* \*

*Kunturmamani* es el espíritu protector del hogar, cuya existencia se perfila en el proceso de cimentación y en el techado de la nueva vivienda. Es un protector masculino que para ser eficaz precisa del complemento del *uywiri*, e incluso del fogón campesino, denominado *qhiri awicha* (Albó, 1991:287).

17.-Daniel Caillante duda que el cerro *Sampakachi* tenga ahora poder. En torno a su calvario acude la comunidad a rezar cuando amenaza la sequía y desde él, todavía algún *yatiri* del lugar conserva la costumbre de efectuar el "pago" a los granizos. Sin embargo, ahora el ganado pasta y los niños juegan en las proximidades de su altar. Difícil que todavía sea "sagrado", difícil que conserve su "poder". Levanta los ojos hacia el cerro *Q'apiqi*, más elevado que el anterior, en el que se aprecia perfectamente dónde llega la línea de pasto de las ovejas, respetando la cumbre y su "cabezal". "Como *Pachjiri* tiene que ser". En la cumbre de *Pachjiri* se siente verdaderamente la categoría sagrada del lugar, no sólo por los numerosos calvarios objeto de culto, sino especialmente por el silencio que ciñe sus peñascos. Los pastos y el jolgorio de los niños cuidando los rebaños del vecino pueblito de Ajlla, apenas se aprecian; tan sólo el arañazo penetrante del viento. *Pachjiri* conserva el carisma adecuado de "lugar sagrado" que le corresponde, en parte porque sigue cumpliendo su papel de límite y "frontera" al margen de las actividades cotidianas, delimitando con precisión el ámbito de lo sagrado y de lo profano (Cfr. Muñoz-Bernand, 1986:152-154; Molinie, 1985:108; 1986-1987).

"Mamani Conturi Mayco. Halcon, como rey de los paxaros" (Bertonio, 1984, II:213). El término *kunturmamani* está configurado en aymara por la unión de dos raíces nominales, *kuntur-mamani* que significa "cóndor-halcón" y otorga al espíritu protector del hogar una relevancia y prestigio considerables. El halcón y el cóndor son las aves más poderosas que dominan los cielos de los distintos hábitats aymaras; el altiplano es el dominio del halcón, mientras que, hacia la *apachita* o cordillera, en las cabeceras de los valles el cóndor se adueña por completo de su espacio aéreo. Ambas especies se caracterizan por los referentes míticos que poseen y su síntesis garantiza la hegemonía completa sobre el cielo. Tanto el cóndor como el halcón destacan por su minuciosa capacidad de observación, sus pasadas rasantes comprobando el tamaño de las presuntas presas y su inalterable paciencia en la espera desde atalayas inaccesibles o desde las ramas más elevadas de los árboles, observando y calculando el momento de actuar. Esta capacidad de concentración y "vigilancia" constante del mundo terrestre constituye parte importante del perfil caracteriológico de *kunturmamani*, quien conoce como nadie lo que sucede en el interior de la casa, en el seno de la propia familia, a la vez que "está pendiente" de sus inquilinos y de sus bienes productivos frente a todo tipo de amenaza externa.

Los aymaras no han potenciado una cultura especialmente "hogareña", vinculada al desarrollo de actividades en el interior de la casa; más bien sucede al contrario. Las labores de subsistencia relacionadas con el ciclo productivo, así como las específicamente artesanales se hacen fuera de la cubierta protectora de la casa, "al aire libre". La casa ofrece el calor y la intimidad familiar en las comidas, el abrigo pertinente ante las inclemencias del tiempo y en su seno, la familia "descansa" y resguarda sus bienes confiada porque *kunturmamani* observa y vigila constantemente.

La casa aymara tradicional era de planta circular y techo de paja cuya presencia se constata todavía, en la actualidad, en ciertos sectores del altiplano (Gisbert, 1988:49-71; Harris, 1978:1.119). La influencia incaica modificó el perfil de la vivienda introduciendo los ángulos rectos en la configuración de las paredes y, por tanto, la planta rectangular; tras la conquista se potencia y generaliza esta planta rectangular y la creación de patios, espacios interiores abiertos en torno al cual se organizan las diversas dependencias familiares, y plazas que constituyen el centro simbólico de los pueblos, resultantes de la implantación del sistema de reducciones, que son configurados según la trama ajedrezada del damero (Gisbert, 1988:122). Como resultado de este proceso de evolución, la casa aymara actual ha adoptado, casi por completo, la planta rectangular, y una distribución de sus diferentes dependencias (residencia, cocina y granero) en torno a un patio en el que se ubica el corral y que está recorrido por una muralla de adobe que lo aísla del exterior (Araníbar et al, s/f; Loza, 1971:68-73); este patio concentra buena parte de la actividad ritual de la familia.

Isidro Mamani buscaba con ahínco la palabra más apropiada para hacerme entender lo que sucedía a mi alrededor. Los hombres que habían participado en los trabajos de construcción de la nueva casa de Germán se levantaron tras la comida, por turno para ofrecer el primer vaso de alcohol en las esquinas conformadas por los muros de adobe de la construcción que momentos después iba a ser techada; "cuando la casa se techa... *kunturmamani*...", Isidro trataba de encontrar el término que fuera apropiado para que un extranjero comprendiera sin menospreciar su creencia; intuyendo la situación decidí ayudarlo para librarle del apuro que se iba conformando en su rostro: "Cuando la casa se techa, siempre... *kunturmamani* ...", "¿Está vivo?" le pregunté. Isidro abrió sus ojos de forma descomunal y esbozó una sonrisa sorprendida, "por eso hay que pagar siempre".

*Kunturmamani* es el espíritu del hogar y se identifica con la configuración arquitectónica de la casa; su cuerpo son los muros, el techo, las ventanas, y su rostro, la fachada principal del hogar. Como sabemos, el proceso de cimentación de la casa y el techado constituyen los momentos de mayor significación ritual en relación a la construcción, así como a la propia consideración de *kunturmamani*. Desde la cimentación, cuando el hogar no deja de ser todavía un embrión, las esquinas de piedra y barro son *ch'alladas* y rociadas de sal para que la futura casa tenga ya su nombre, y pueda ser llamada "*kunturmamani*"; a través de este bautizo ritual efectuado sobre las esquinas de la cimentación y en un orden preciso, *kunturmamani* se incorpora al núcleo doméstico, al entorno familiar y, por tanto, la nueva construcción, reflejo fiel de la consumación categórica del *jaqi* como pareja madura capaz de vivir en su propio hogar, se incluye dentro del espacio comunitario, al amparo de su protección cultural (18).

*Kunturmamani*, núcleo del espacio doméstico, acompaña a la *pachamama* en las oraciones y *ch'allas* habituales; incluso, comparte sus gustos dietéticos. Está presente en la mayoría de las libaciones que se efectúan en el hogar, exige buen trato y "pagos" de ofrendas a sus inquilinos (Ochoa, 1976ch:1-20; Carter-Mamani, 1982:149); es recomendable ofrecerle una mesita dulce el martes de carnaval para que sacie su apetito y no devore a los miembros de la familia; si esto no se cumple, las paredes de la casa se irán agrietando sucesivamente por sus esquinas y terminará por derrumbarse sobre sus inquilinos (Paredes, 1976:88).

---

18.- El espacio que antecede a la construcción del hogar pertenece al dominio de la naturaleza; sólo con su techado, se consigue socializarlo e integrarlo al ámbito comunitario (Palacios, 1982:46). Para ahuyentar cualquier tipo de ser maligno de su interior se hacen explotar sonoros cohetillos y se sahúma el centro con incienso, o bien se hace quemar pasto dispuesto en forma de cruz sobre el centro del piso.

El *uywiri* es el criador (de *uywaña*, criar), el encargado de la protección de los bienes y productos del hogar, confundiendo con el propio *kunturmamani* al que sucede siempre en las libaciones familiares y comunitarias: "*Pachamama, kunturmamani, uywirimarkani...*". El carácter "protector" del *uywiri*, lo emparenta con el propio *achachila* tal y como ha reflejado Martínez (1976), en relación con los lugares sagrados comunitarios. Gabriel Martínez efectuó su trabajo de campo en la comunidad de Isluga, en el Norte chileno, con la particularidad de que, si bien todos los cerros se denominan *mallku* (19) o *achachila*, tan sólo algunos son considerados como *uywiri*.

Si el *uywiri* es el responsable del cuidado de los productos alimenticios de la familia frente al *kunturmamani* que da cobijo a sus miembros, no resulta extraño que el término pueda extenderse en la consideración de *uywiris* a aquellos lugares sagrados especialmente vinculados con la suerte, la abundancia y el ciclo productivo como sucede en Isluga (Martínez, 1976:267).

Por su parte, Palacios (1982:46-48) vincula al *uywiri* con el interior del núcleo doméstico, frente al exterior ocupado por los *achachilas*. El *uywiri* presenta un perfil femenino por su relación con el ámbito interno del hogar, protegido de la luz y directamente emparentado con la familia, que contrasta con el carácter externo, luminoso y varonil de los *achachilas*.

*Kunturmamani* y *uywiri* configuran, junto a *pachamama* el entorno familiar; dan forma y sentido al núcleo doméstico en el que se desenvuelve la vida cotidiana y consolidan un espacio simbólico de relevancia particular en la vida campesina (Berg, 1987a:73-74).

\* \* \*

La categoría de "diablo" quizá no resulte muy afortunada para referirnos a un conjunto de seres principalmente maléficos, poderosos, dueños del mineral, el dinero y la música, pero de carácter variable, ambiguos; ofrecen sus riquezas con amplitud y generosidad a los que les corresponden con trago y comida (Lieberman et al, 1989: 127-128). Son causa de un buen número de enfermedades relacionadas con la captura y eliminación del alma del paciente, valiéndose siempre del engaño y la codicia que provocan en las personas. Esta variedad de "demonios" vinculados al mundo de abajo *Manqha pacha*, pero de implicación permanente con los humanos, rivalizan con los otros seres por conquistar sus adeptos.

19.-*Mallku* es un término empleado como "autoridad". En algunos sectores se utiliza en lugar de "Secretario General" y complementa al propio vocablo *achachila* reforzando el carácter de su poder y prestigio (Kessel, 1980:276).



Tienen apetito constante y gran voracidad; las enfermedades que ocasionan en las personas las producen al devorar el espíritu de la gente una vez que han conseguido asustar a su víctima y capturar el alma perdida del enfermo. Cada entidad maléfica posee unos caracteres peculiares que le son propios; por esta circunstancia, esbozo un pequeño perfil personal de aquellos que considero tienen una mayor incidencia en la vida cotidiana.

Mario Mamani se presentó a buscarme para ir a pasear a un lejano cerro, *Punpuntía*, objeto de múltiples leyendas sobre canales subterráneos y demonios que se aparecen en sus vertientes. La abuela Julia Chura me previno una vez más para que no fuéramos a este cerro, "*anchanchu utjiwa*";, (hay anchanchu) repetía una y otra vez alejándose malhumorada por mi imprudente curiosidad. Siguiendo los consejos de Hilaria llevamos una pequeña bolsa de plástico para recoger los posibles desperdicios que encontraríamos del *anchanchu*, por cuanto se considera que éstos son una poderosa medicina. Al llegar a la cima de *Punpuntía* contemplamos una oscura caverna cubierta de matorrales espinosos muy peligrosos por la facilidad con que penetran en el calzado. Mario Mamani quería que le hiciera una foto junto a la entrada de la caverna, pero de ninguna forma quiso entrar conmigo (los *gringos* tenemos fama en todo el ámbito rural de ser absolutamente imprudentes, temerarios e ignorantes de los peligros que nos acechan y a los que con gusto parecemos entregarnos). Todas las expectativas sobre una enorme sima que desembocara en el cercano Titicaca se desvanecieron a los cuatro metros de la entrada; un estrecho corredor culminaba en una sala cavernosa de un par de metros de diámetro en donde se apiñaban juncos y tallos que parecían configurar la cama de una alimaña. Mario, en el exterior comenzaba a impacientarse, recriminándome que saliera de una vez, que no siguiera más adentro porque la caverna comunicaba con otra, mucho más célebre, del valle de Sorata a los pies del nevado *Illampu*. Salí un tanto decepcionado. Cuando comuniqué mi efímero descubrimiento a Mario, se limitó a comentarme que la caverna debía tener "encanto" y que sólo a "su hora" (Montes, 1986:249), (doce de la noche), debía de "abrirse" para comunicarse con el Titicaca. Respecto a las pajas del interior, Mario consideraba que bien podía tratarse de la casa del *anchanchu* como atestiguaba los desperdicios que recogimos a la entrada de la caverna, especies vegetales, pelos de zorro, plumas de pájaros...etc. Aquel conjunto de "basura" semejava en realidad una *ch'iyara misa*, mesa negra, de las que se encuentran en los mercados para combatir maldiciones y hechizos (20).

---

20.- La *ch'iyara misa* está configurada por un conjunto de semillas, frutos secos, pelo de animales, plumas, elementos minerales y resinas que semejan un conjunto de desperdicios, "basura" (Rösing, 1991:115). Se utiliza para combatir la maldición y la brujería.

El *anchanchu* es fundamentalmente un ser engañoso que puede adoptar múltiples formas y que provoca la codicia de la gente para hacerlos enfermar. Se muestra generoso con los que no le tienen miedo. Los lugares en los que se observan los fulgores del oro "vivo" característico de primeros de agosto están asociados a este ser. Uno tiene que presentarse ante el *anchanchu* con coraje y fe para hacerse con el oro, si no, el ambicioso que se acerque "tímido" o temeroso, puede sucumbir ante los engaños del *anchanchu* o bien, encontrar ollitas repletas de sapos en lugar del oro esperado.

El *anchanchu* aparece como un enano barrigón de enorme cabeza, cargado de oro; su imagen recuerda al dioscecillo aymara jorobado de la abundancia, el regordete y complaciente Iqiqu (Egeqo) que vimos al referirnos a la fiesta de alasitas en La Paz, con quien mantiene un vínculo de parentesco que reproduce una antigua leyenda *kallawayaya*:

"Cuenta la leyenda que el Mallcu de Chacamita, señor poderoso y poseedor de grandes fortunas, tuvo a su servicio numerosas mujeres con quienes mantenía relaciones amorosas. La Curaj Mama, su legítima esposa, habiendo sido desairada un día por el mallcu interpuso su querella ante el Machula de Akhamani, quien dispuso, que los hijos nacidos de su legítima esposa, serían hombres buenos, bondadosos, sinceros y fieles, por lo que todos los humanos les rendirían pleitesía colocando sus iconos en los lugares más preferentes de sus habitaciones (Ttojos); en cambio, los nacidos de las concubinas, serían individuos deformes, perversos, de instintos criminales y falsos, por lo que todos los hombres huirían de su presencia, viéndose obligados a vivir en lugares solitarios y sombríos. De esta forma nacieron de Curaj Mama los Egeqos, hombrécitos enanos, barrigones, calvos, de buen carácter, siempre sonrientes y distribuidores de favores, quienes formaron su ciudadela en las alturas de k'arilaya, lugar denominado Suttilya (región de claridad o de luz) (...) En cambio, los hijos del Mallcu Chacamita habidos en las concubinas, nacieron también enanillos como los egeqos, barrigones, calvos, con el rostro risueño, pero de risa sardónica, que sienten grata complacencia con el mal ajeno, de ojos pequeñitos, bailadores y penetrantes, ceja espesa y rostro sonrosado. Estos hobrecillos fueron nombrados Anchanchos o Janchcho-janchus, que se traduce por individuos que comen con ira, constituyendo la personificación del mal. (...) Durante las noches se escucha en estos lugares apartados, la voz del Anchanchcho semejante al rebuzno del burro."

(Oblitas, 1978:90-91)

El *anchanchu* mora en las quebradas oscuras, cavernas y desfiladeros solitarios; emite sonidos extraños (Mendoza, 1981:12) y puede adoptar forma animal como refleja el propio Oblitas en una curiosa narración:

"Me refirieron un caso ocurrido en la pascana de Quilaquila, camino de Pelechuco a Apolo, donde había fijado su residencia el maligno. En el referido lugar existía una casucha abandonada que gozaba de una fama terrible, pues toda persona que pasaba una noche en ella amanecía muerta sin dejar señal de herida ni de violencia alguna. Un día había llegado a la pascana un extranjero a quien le refirieron sus compañeros de viaje los raros sucesos que se comentaban; el gringo que no era de los que creían en fantasmas, se metió en la casucha, armó su mosquitero y estuvo a la expectativa de la famosa aparición con su linterna encendida. A eso de las doce de la noche vio que caminaba por encima de su mosquitero una tarántula barrigona, con su enorme cabeza calva, el cuerpo y las patas velludas; al ver semejante bicho, el gringo abandonó despavorido la habitación, sus compañeros que habían acampado a corta distancia ante los gritos del extranjero prendieron fogata y todos asustados escucharon la relación. Uno de ellos que era de carácter más fuerte preguntó: Si tenía la barriga abultada. El extranjero contestó que sí.

-¿La cabeza era muy grande?

-Sí.

-¿Tenía cerdas en una de las caras?

-Sí.

-¿Estaba muy alegre, daba saltos y hacía cabriolas?

-Sí.

-!Oh, señor extranjero; Es el Anchanchu, y Ud. se ha librado de muerte segura."

(Oblitas, 1978:91-92)

El *anchanchu* también puede adoptar forma humana para concretar mejor su engaño como refleja el comentario de Marta Huarachi; "dise que a un señor, una chola bien, con dientes de oro (21) y bien enjoyada le ha aparecido, sí una chola; ella es *anchanchu* dise porque...con el diablo hay que estar, dise, con el demonio, dise y le ha ido a curar, pero ya está bien."

El propio Oblitas recopila otra estremecedora historia sobre el *anchanchu* y su voracidad:

"Cuentan que en el camino de Camata a Apolo, lugar denominado Soto, pascana de viajeros, vivía un Anchanchu, que hacía su aparición tomando la figura de tigre unas veces y de leco otras, y victimaba a los incautos caminantes que pernoctaban en dicho lugar, por cuya razón se hizo famosa y temida dicha pascana. Un día de esos, tres jamalus (indios de Amarete) acamparon en Soto ignorando su terrorífica fama. A horas 7 de la noche, más o menos, se presentó el Anchanchu disfrazado de leco (indígena de Atén) llevando en su mari (bolsa) coca fresca y legía de Phiti K'aspi, mostrándose muy amable e invitándoles a masticar la deliciosa hoja con legía apoleña tan apetecida por esos indios, les obse quió, algunos tragos de cañazo preparado con miel de mujucu, logrando de esta manera que se embriagarán y se durmieran profundamente; aprovechando el sueño, el Anchanchu los victimó a los Jamalus, incrustándoles la uña en el pecho y succionando la sangre que brotaba del corazón, con un apetito voraz; luego les abrió los cráneos a machucones de piedra, absorbiendo los sesos, y con su uña afilada como cuchillo, les abrió las entrañas y esparció por el suelo las vísceras humeantes, y haciéndose servir de reata las tripas se puso a danzar el baile del laceador a la luz de la luna rugiendo como el tigre y lanzando cargajadas diabólicas cuyos ecos repetía el monte en forma, por demás macabra; terminada la danza colgó las tripas en las ramas de los árboles, como un extraño adorno de despojos humanos; finalmente, al amanecer se retiró de la pascana con silbidos parecidos a los de un tigre y haciendo sonar su cola con chasquidos de látigo." (Oblitas, 1978:95-96)

El *anchanchu* destaca por su astucia y perversión, así como por su falsedad e hipocresía. Es suave, meloso en apariencia, pérfido, desleal e irónico; en definitiva, un consumado mentiroso (Paredes: 1976:65; Paredes Candia, 1981: 17-18).

Este experto tramposo, de conducta y comportamiento "mestizo" (Bouysse-Harris, 1987:42), presenta múltiples rostros; está vinculado en la zona de Carangas con el propio San Andrés y por tanto con las celebraciones de finales de noviembre cuando la lluvia es imprescindible en el ámbito rural, pero también es el dueño de las vetas de oro y plata y encarna personajes de vida licenciosa, condenados así como, en otros sectores, se considera digno representante de los antiguos o gentiles; en este sentido, se sitúa al *anchanchu* como heredero de un culto antiguo, desterrado en la actualidad hacia los márgenes del territorio simbólico aymara.

Conocí a Modesto Capcha durante la primera campaña de campo, en Julio de 1988; en agosto acordamos vernos casi todos los días para conversar sobre sus conocimientos en relación con la lectura de coca y los sistemas de elaboración de las *mesas* que empleaba. Cierta ocasión en que nos encontrábamos inmersos en la discusión formal de una *mesa* dulce se levantó un espeso remolino que amenazaba con hacer zozobrar la fragil carpita en que Modesto atiende a sus clientes (21). Antes de que el remolino nos alcanzase Modesto le recriminó musitando unas palabras entrecortadas con ligeros silbidos "pffiuuu, pffiuuu *saxra wayra*, *passsa passsa*, *akaru sarkata*, *!sarjam!* pffiu", (pasa, pasa, vete de aquí, !vete!) lanzándole a continuación una piedra; aquel remolino ante la tenacidad de Modesto decidió cambiar de ruta pasando por nuestro flanco, un tanto apartado hacia los confines de Villa Dolores, situada a nuestras espaldas, en pleno Alto de La Paz. Fue la primera vez que escuche este nombre: *Saxra*.

*Saxra* es, por extensión todo espíritu maligno que adopta forma de remolino (*saxra wayra*, aire maligno) y que se introduce en el cuerpo de una persona produciéndole una enfermedad grave que puede ocasionarle importantes perturbaciones mentales (Cotari et al, 1978:326). De forma genérica *saxra* se aplica a todo lo maligno. Se trata de personajes que habitan los cerros, los ríos, sitios desérticos y solitarios. Arrebatan el alma de las personas y resultan terriblemente caprichosos. El término *saxra* se aplica también a la persona miserable (De Lucca, 1987:148), así como a lo secreto y clandestino del carácter demoníaco (Bouysse-Harris, 1987:36).

*Ñanqha*, por su parte, parece un sinónimo de *saxra*; hace referencia a la enfermedad causada por el *saxra*, si bien, parece tener entidad propia. *Ñanqha* se denomina a los seres malignos que causan graves enfermedades a las personas (Cotari et al, 1978:249). Berg (1985:138-139), considera que el término *ñanqha* funciona como epíteto de "maligno" (*ñanqha misa*, ofrenda maligna, *ñanqha ajayu*, espíritu maligno, *ñanqha usu*, enfermedad maligna...etc). Por su parte, Mariscotti en su estudio sobre *pachamama* efectúa un análisis lingüístico del término para tratar de centrar el perfil de la Madre Tierra andina; para ello en un episodio de su argumento se refiere a Chaupiñamca, la divinidad que encarna a la madre tierra en las narraciones de Huarochirí (22).

- 
- 21.-Las "carpas" de El Alto son habitáculos precarios configurados con listones de madera y plásticos, que constituyen el recinto en el que el *yatiri* recibe a sus clientes. Los "maestros" de mayor tradición y prestigio poseen cuartitos de adobe para acoger a los clientes y efectuar su trabajo de una forma más íntima y confortable, pero la avalancha de nuevos "maestros" asociados a los diversos sindicatos de *yatiris* que funcionan en el sector de la Ceja de El Alto (nudo de transportes y comunicaciones), ha dado lugar a la proliferación casi indiscriminada de estas carpitas.
- 22.-Sobre Huarochirí, Cfr. Arguedas, 1966; Taylor, 1987.

Según el análisis de Mariscotti, *chaupí* significa centro, medio y *ñamca*, deidad o "numen" (Mariscotti, 1978a:26). Si la *pachamama* aparece vinculada con *Chaupíñamca* como "deidad del centro", y el término "*ñanca*" (*ñanqha*) hace referencia a "deidad" mucho me temo que, una vez más, los cultos del pasado han adquirido en el presente un matiz maligno, demoníaco merced al tamiz interesado de la Colonia, propiciando una transmutación entre "deidad antigua" y demonio actual.

Edgar Chura tiene un intenso dolor en el estómago; le sube como bola y le vuelve a bajar al poco tiempo. ¿Qué será? ¿Será resfrío? Los chicos juegan en el campo sin preocuparse de estar lo suficientemente abrigados y a las primeras de cambio ya les agarra el resfrío. Aquella noche, al finalizar la reunión que estaba prevista en relación al avance de los trabajos comunitarios, Carmelo Condori fue a visitarme e Hilaria aprovechó para rogar al "maestro" que leyera en la coca el mal que estaba aquejando a su hijo. Después de unas cuantas lecturas en las que Carmelo se vio obligado a presionar a sus *aphalla* (23) para que revelasen mejor y aclarasen el diagnóstico, era más de medianoche y los diablos trataban de entorpecer la consulta, levantó los ojos hacia Pedro e Hilaria "*kunxamasa mayistru?*" (¿cómo es maestro?) le inquirieron. Carmelo se encontraba un tanto dubitativo al principio, pero al momento declaró con seguridad: "*Antawalla, paramayu* siempre es".

El *antawalla* es conocido como "*qutan achila*", es decir, *achachila* o abuelo del lago. Es *saxra*, maligno, porque asusta a los que sorprende solitarios en las noches, les "*raspa*", y les arrebató el alma. En la zona del Lago Titicaca se le identifica con las estrellas fugaces que cortan el firmamento (Jordá, 1981:154) y aparece con gran frecuencia como responsable en el cuadro de patologías características de este sector. Para superar los males que produce al *antawalla* es preciso reunir una variedad de especies y sustancias propias del lago que son cocidas, para limpiar la zona dolorida del enfermo, a la vez que se le hace ingerir cierta cantidad de la pócima; se acompaña el preparado con una *ch'iyara misa*, mesa negra, con la que se consigue recuperar el ánimo del paciente.

23.-*Aphalla*, es un término propio del Norte del Departamento de La Paz que se traduce como "espíritu maligno" (De Lucca, 1987:27). Jordá (1981:201) al efectuar un listado exhaustivo de especialistas rituales recoge *japhallani* como el especialista "ambivalente" que trabaja con espíritus. Aparece igualmente en el texto de Tschopik (1968:284) como el especialista que "habla" con los espíritus. El *aphalla* posee, por tanto, una connotación negativa al igual que el especialista que los emplea; sin embargo, los "maestros" que tienen *aphalla*, en raras ocasiones los utilizan para el daño. Son sus "apoyos"; les hacen llegar para atinar mejor en las causas de los múltiples problemas sobre los que son consultados y recoger la información precisa sobre la terapia que hay que aplicar en cada caso.

El *antawalla* porta una mecha o bola de fuego en su cola y habita con preferencia en las proximidades de los lugares húmedos (Mamani-Mendoza, 1981:28,29). Camina por las noches y hace enfermar a los que se encuentra (Berg, 1985:26). Por esta circunstancia, los niños y adultos acostumbran escupir cuando les sorprende una estrella fugaz en el firmamento en la dirección que ha seguido el punto luminoso evitando así el "robo" del *antawalla*.

El término *supaya* habría que traducirlo literalmente como demonio o diablo. Carmelo se refiere a él como "*timuniwu capital*" (demonio principal) y su imagen iconográfica coincide fundamentalmente con el demonio astado de inspiración católica. Su figura resulta muy grave, poderosa, corpulenta con grandes cuernos; parece ejercer cierta autoridad sobre el resto de demonios y seres maléficos y encarna una ambigüedad ferviente. Es, como indica Ortiz (1982:132) un ser de marcada ambigüedad (compartida con la gran mayoría de seres sobrenaturales andinos) maligno o benévolo según la ocasión y sus apariciones vienen acompañadas de un "hedor" considerable (24).

Las referencias que tenemos en las distintas crónicas sobre la figura del *supaya* están ya filtradas por el proceso de extirpación de idolatrías (Girault, 1988:84-85), de tal forma que se atribuye al *supaya* todo tipo de culto popular antiguo en el que los cronistas y extirpadores ven reflejada la obra de su engaño, así como las artimañas diversas de su brujería (25). Este "*timuniwu capital*" destaca por su gula y apetito desordenado, capaz de comer con gran voracidad el alma de sus víctimas. Acude en pos de los hombres para reclamar comida; su avidez es tan sólo comparable a su insaciable "hambuna".

El "tío" es la variante minera de *supay*. El término "tío" implica una mayor familiaridad, casi rozando una complicidad estrecha.

---

24.-Las apariciones del "*timuniwu capital*" en las sesiones nocturnas en las que el "maestro" le hace llegar para cualquier tipo de consulta, viene precedida de un intenso hedor desagradable, según me refiere Carmelo Condori.

25.-Los cultos tradicionales andinos, aquellos de carácter popular más arraigados fueron tildados de "demoníacos" por los extirpadores de idolatrías quienes desarrollaron una intensa labor de adoctrinamiento entre los "indios idólatras" durante la conquista y el período colonial (Duviols, 1977). Taylor (1980) ha estudiado el caso de *supaya*, el temible demonio andino, vinculado según este autor al tradicional culto a los difuntos cuya asociación ha sido posible, merced a la confusión y asimilación de códigos religiosos (andino y cristiano) propiciado en la época colonial. Millones (1982:229-274) insiste en este problema al efectuar un análisis de los sistemas religiosos imperantes en la sierra y costa del Perú antes del descubrimiento que, en la época colonial, fueron "encubiertos", en la denominación cristiana de "brujerías".

El "tío" es el dueño del mineral en los sectores mineros de Oruro y Potosí, y el contexto en el que su presencia se constata de manera concreta es en el interior de la mina; sin embargo, tendremos ocasión de ver cómo el "tío" participa en determinadas ofrendas y libaciones entre los residentes urbanos aymaras preocupados por la plata y el dinero, dones de los que el "tío" hace gala y ostentación; por otra parte, *supay* y *pachamama* consolidan una complementación perfecta en el pensamiento de los campesino-mineros de Oruro y Potosí. El "tío" es el responsable de la producción en el interior de la mina, pero *pachamama* sigue siendo objeto de culto como baluarte esencial de subsistencia (Nush, 1985 :117).

El "tío" es representado en el célebre carnaval de Oruro mostrando una prominente cornamenta y una conjunción de rasgos felínicos que parecen inspirados en la cerámica chavinoide (Platt, 1988:34); sin embargo, el "tío" que aparece en el interior de las galerías se muestra como capataz, a veces es un *gringo*, rubio, con bigotes y vestido con botas altas (Bouysse-Harris, 1987:42). El "tío", al igual que el resto de seres excepcionales del panteón aymara, se conduce por las reglas de la reciprocidad más estricta; otorga sus bienes y enriquece a los que le tienen en cuenta y a los que le ofrecen *ch'alla* y comida; es más, su apetito es, como el de todos los seres vinculados con el *manqha pacha*, insaciable. Si no es satisfecho en la forma adecuada se cobrará indudablemente con los propios trabajadores de las minas: "Nosotros comemos de la mina y la mina nos come a nosotros, por eso tenemos que dar este espíritu a las montañas para poder seguir con vida" (Nush, 1985:128).

Todo este conjunto de "diablos" que en forma abreviada he presentado no agota, ni mucho menos, las posibilidades de los seres maléficos que pueblan el altiplano, pero sí creo haber atendido a los que van a ser objeto de análisis posteriormente (26).

---

26.-Entre las diversas especies de demonios altiplánicos y personajes malignos que no he considerado está el *lari-lari*, especie de felino negro que amenaza a las personas desde los tejados; el *gati-gati*, una cabeza greñuda que vuela por los aires en las noches y que cae sobre su víctima inmovilizándola con su maraña de pelos. El *sirinu* dueño de la música que habita los manantiales y fuentes de agua, en cuyas orillas los músicos dejan los instrumentos por una noche para que el *sirinu* los conjunte, afine e "introduzca" los temas que, más tarde, el propio instrumento vaya a interpretar (varias veces recuerdo me preguntaron si había hecho "serenar" mi charango). Sobre los seres y demonios que pueblan el espacio aymara resultan imprescindibles las referencias de Berg (1985); Paredes, (1976:11-31); Monast, (1972:79-85); Tschopik, (1968:105-179); Paredes Candia (1981). Sobre el área quechua y andina en general son innumerables las referencias que pueden hacerse, entre ellas las narraciones de Morote Best (1988); Casaverde (1970:157-164, 172-180); Núñez del Prado (1970:83-94); Marzal (1971a); Szeminski-Ansión (1982:187-233); Quispe (1988:119-121).



Los diablos aymaras presentan ,de esta forma,una gran fortaleza,un poderío ambigüo característico que les faculta tanto para el bien como para el mal ,así como un apetito permanente.

\* \* \*

El *kharisiri* es un personaje muy temido en el altiplano.Sorprende a las personas solitarias y les adormece para extraerles su sebo.Dispone de una "maquinita" con la cual realiza la extracción sin que su víctima se entere.Los campesinos consideran que el *kharisiri* obtiene la grasa para venderla en la ciudad.Con esa grasa los *gringos* preparan medicinas,concepto antiguo que el propio Molina (1987:129) refleja en su crónica:

"...y creydo por los yndios que despaña avían enviado a este reino por unto de los yndios para sanar cierta enfermedad que no se hallava para ello medicina sino el dicho unto...".

La sospecha de ser *kharisiri* recae sobre curas, extranjeros ,elementos ajenos a la comunidad ,y ,cada vez más ,sobre gente campesina de conducta poco recomendable (Aguiló,s/f:13).En cierta ocasión Germán Mamani fue acusado por algunos "residentes" de su propia comunidad de ser *kharisiri* tras un intercambio de golpes ,en plena borrachera ,durante la fiesta de Villa Dolores en El Alto de La Paz.El asunto fue llevado por el padre de Germán ,Gregorio hasta los tribunales,"hay que aclarar siempre", llegando a un acuerdo pacífico las dos familias antes de que el problema se agravara.La principal sospecha sobre Germán recaía en su insaciable disposición de "plata". Germán toma en exceso,cualquier motivo es bueno para compartir unas cervezas.Siempre paga Germán,pero como no tiene un trabajo reconocido,sus paisanos se alarmaron con la posibilidad de que su plata viniera de su condición de *kharisiri*.

La sospecha de ser *kharisiri* constituye un descalificativo comunitario terrible.Implica ,la marginación automática del sospechoso e incluso se cuenta de personas que tuvieron que abandonar la comunidad por esta circunstancia.El valor atribuido tradicionalmente a la grasa está siendo sustituido por la sangre ,de tal forma que se cree que este es el producto que interesa al "moderno" *kharisiri* quien vende la sangre campesina a precios elevados para que otros la manipulen y elaboren medicinas.Se puede comprender ,de esta forma,la renuencia de los campesinos a cualquier tipo de análisis médico que exija extracción sanguínea.Este personaje maligno ajeno al entorno comunitario ambiciona la grasa y la sangre campesina,principios vitales que incorporan aspectos implicados con la identidad de los andinos (Aguiló,s/f:1-19;Szemisnki,1987:13;Bastien,1986:12).

Los *kharisiri* acechan durante todo el año,si bien hay momentos específicos de gran peligro que coincide con la conclusión de las labores agrícolas.

A finales de julio y durante todo el mes de agosto, la presencia del *kharisiri* en Toque Ajllata Alta es muy frecuente, según Pedro Chura porque ,al estar "bien comidos" (tras la cosecha ,la dieta es algo más abundante que en otros períodos de mayor escasez) la sangre debe ser de "mejor calidad". Estos "sacagrasas" encarnan la amenaza más concreta que sufre la identidad campesina. Su presencia está siempre relacionada a períodos críticos especialmente sufridos por los campesinos y que, en definitiva, traduce la pertinencia del hombre andino como objeto susceptible de sacrificio (Ansión<edit.>,1989;Aguiló,s/f;Abercrombie,1986 :270).

\* \* \*

Los *chullpa* son los gentiles, las gentes que poblaron el altiplano antes del diluvio, en la época oscura, *ch'amak pacha* (27); gente antigua cuyos restos se localizan en las tumbas y construcciones precolombinas. No son almas, no son muertos de "gente" sino "gente antigua" cuyos cráneos deformes hacen dudar incluso de su propia configuración corpórea. Las referencias bibliográficas contienen informaciones sobre pueblos enteros de gigantes destruidos por el sol; en otras ocasiones , los *chullpas* son enanos que se desenvuelven entre las personas (Martínez, 1983:88). He preferido situarles aparte del epígrafe estrictamente demoníaco por su peculiar indefinición. Lo cierto es que están reñidos con el sol. Su eliminación se produjo por un lamentable error de cálculo. El sol les sorprendió por el Este; pensando que el amanecer iba a producirse por el Oeste orientaron la puerta de sus casas hacia el Este para evitar ser quemados. El sol se levantó por el Este y los *chullpa* cayeron fulminados hechos ceniza en sus cuevas y refugios (Palacios, 1982:43-44). Sólo quedaron las ruinas y los huesos resacos de sus cuerpos como testigos de su existencia. Tal es la condición "seca" de sus restos que se considera que su exposición al aire libre hace solear el día y escapar a las nubes. La sequedad de los *chullpa* está relacionada con la delgadez y ausencia de gordura que por extensión presenta el propio término, aplicándose a los "delgados en exceso" (Costa Arguedas, 1967) , como explica el propio Pedro Chura: "*Chullpa* es así... !flaco!; así quiere volver al infierno". Otras versiones consideran que los *chullpa* fueron victimados por el diluvio , por eso sus casas se localizan con frecuencia en las laderas de los cerros y quebradas: " Son puro *chullpa*. *Chullpa* es... gentiles, gente *antiga*. *Chullpas* huyeron a la cumbre, pero murieron por agua, diluvio." Los *chullpa* localizados en cerros y sectores deshabitados son muy reacios a la proximidad de la gente. Las *chullpa awicha* ocasionan el mal de la *chullpa* conocido como *chullpa usu* (28).

- 
- 27.- *Ch'amak pacha* es la época oscura; el sol surge del Lago Titicaca después del diluvio coincidiendo con la segunda creación de *Wiraqocha* (Pease, 1973:14,15; Rostworowski, 1986:34). Sobre las edades del mundo andino , Cfr. Guamán Poma (1987:46-72); Duviols, (1980:1-18) y Fuenzalida, (1979:1-10).  
 28.- Las *chullpas* se denominan también *awichas*, "abuelas" y *awichus*, "abuelos", representantes de épocas antiguas con las que se conserva cierto parentesco.

Aquellos que se asusten al observar los huesos de *chullpa* igualmente se enferman. Modesto Capcha nos explica en qué consiste la enfermedad: "Mal de *chullpas* es granos... como hueso que revientan así en manos, ...así, así se va pudriendo, rojo, amarillo ;por eso hacemos pasar *chullpa* misa, con *khuchi* *sullu* más (feto de chanco). Así gusta a la *chullpa*, su alimento es. Algunos se asustan de *chullpa* y así se cogen la enfermedad. Quien toma *chullpa qullqi* (plata de *chullpa* ) disen que muere así no más. Disen que de acá saben tomar jarritas de barro con *qullqi*."

Los cráneos de *chullpa* son considerados muy poderosos por ciertos especialistas rituales que los utilizan en determinados casos para atraer el ánimo de los pacientes, así como para la protección del hogar. Carmelo Condori considera a la *chullpa* como un demonio más cuyo convite exige determinados componentes característicos que tendremos ocasión de analizar en el apartado correspondiente. El *chullpa* incide en la vida del campesino por la imprudencia de éste último; no es el *chullpa* el que tropieza con el hombre, sino éste el que se "asusta" o bien actúa con orgullo e incredulidad en sus dominios. Como consecuencia de esta intromisión desafortunada que no se ajusta al código de comportamiento preciso que hay que mantener en el encuentro que se produce entre un aymara y su "mayor", en este caso, un "abuelo" antiguo, la *chullpa* agarra al hombre y le hace enfermar (29). La recuperación del paciente implica "humillarse" ante la *chullpa*, abuenarse con ella para conquistar su perdón. Esto se propicia mediante el ofrecimiento de comida; una comida que se ajuste lógicamente a los gustos del *chullpa*. Así pues, aunque el *chullpa* pertenece a una época remota, antigua, y oscura, participa en la construcción del *aka pacha*; está en "este mundo" y el mejor indicio de su poderosa vitalidad radica, sin duda en su...apetito.

En el extremo inferior del Departamento de Oruro se da una curiosa circunstancia: Existen *chullpas* "vivos", de carne y hueso. Una pareja de *chullpa* se refugió en las aguas del lago Coipasa y sobrevivió a la calcinación provocada por el surgimiento del *scl* (Paredes, 1981:46); de esta primera pareja proceden los chipaya, etnia localizada en las proximidades del Salar de Coipasa. Los chipayas, son vinculados a los *chullpas* por sus vecinos aymaras (Martínez, 1976:279). Conservan la vivienda de planta circular utilizan un atuendo característico y su vida depende de los fangos y especies faunísticas del propio Lago Coipasa (30).

---

29.-Mostrarse descortés con los seres sobrenaturales se cree causa suficiente de enfermedad. Sobre el código de cortesía y las normas de comportamiento aymaras Cfr. Llanque (1969:124-133; 1982:58-69); Overgaard, (1976:243-250).  
30.-La vivienda de planta circular es propia de la tradición altiplánica antigua, anterior a la intromisión incaica y a la llegada posterior de los españoles (Gisbert, 1988:52). Sobre los chipaya, Cfr. Metraux, (1973:226-247); Gisbert, (1988:124, 125); Barre, (1963:575-585); Watchel, (1985:11-42); Guerra, (1991).

Los vecinos aymaras de los chipaya les consideran *chullpa* por todo este conjunto de características propias que les hace radicalmente "distintos": "Tú eres chipaya... ¡de otro siglo pues!" (Martínez,1976 :279).

\* \* \*

Basta con echar un vistazo a la extensa obra del padre Monast (1972) y su empecinada demostración sobre el grado de confusión que afecta a los fundamentos esenciales de la catequización aymara ,para darse cuenta de la variada caracterización de que son objeto santos y vírgenes de las más variadas advocaciones. Curiosamente Dios, *tiwusa* o *tiwus tata*, no parece tener una implicación importante en el desarrollo de la vida cotidiana del *aka pacha* , a pesar de los estudios antropológicos efectuados desde una perspectiva teológica que tratan de redefinir una línea pastoral apropiada mediante el realce de la figura del dios creador andino (Intipampa,1991:19-34; Cadorette,1976:31-56; Jordá,1981:154)(31); tampoco Jesucristo parece jugar un papel determinante, sino es precisamente a través de su agonía y muerte en la cruz (32), o en relación con ciertos festejos populares relacionados con determinadas representaciones iconográficas concretas de importante devoción popular (33).

Sin duda son los santos y las vírgenes, *mamitas*, los que concentran la mayor atención religiosa por parte de la gente. En parte, por el grado probable de adhesión del santo a los problemas que se le exponen , así como también, para aplacar y desviar los perjuicios derivados de la cólera frenética que les invade, con relativa frecuencia (Montes,1986:238).

---

31.-Era muy importante encontrar en el mundo andino un "Dios creador" que permitiera establecer el paralelismo pertinente entre las creencias andinas y el credo cristiano ,por parte de los evangelizadores ,para justificar en parte, la tarea de extirpación de idolatrías contra el politeísmo andino (Pease,1973; Duviols,1986:53-63).

32.-La imagen de Cristo crucificado ,más que una devoción estricta ,produce compasión y se esgrime como garantía de su pobreza: "Dios no tiene plata; ¡el diablo tiene!". Por otra parte, el cricifijo es un símbolo que presenta cierta ligazón con las piedras y *pachamama* en las festividades y peregrinaciones andinas (Albó,1974:176,208).

33.-Particularmente observable en el desarrollo de la festividad del Cristo del Gran Poder en la ciudad de La Paz (Albó-Preiswerk,1986). En la última década han surgido en Bolivia publicaciones varias, interesadas en conocer cómo es la vivencia religiosa del aymara, pero otorgándole a él la palabra; en este sentido destaca el Centro de Teología Popular y su publicación ,la revista Fe y Pueblo, en la que se recogen, con cierta frecuencia, testimonios y artículos relacionados con la forma aymara de concebir su propia religiosidad así como consideraciones varias sobre la religión católica. En relación con estos aspectos temáticos Cfr. Jordá (1981); Marzal <coord.>, (1991); Intipampa (1991) así como la obra pionera de Monast (1972).

Los santuarios dedicados a una virgen o santo característico tienen una importante consideración entre la población urbana, a pesar de que no son muy frecuentes las peregrinaciones a los lugares de culto, si exceptuamos los días correspondientes de la fiesta (34).

Cada santo, cada virgen tiene un perfil característico, unas cualidades propias. Monast describe los rasgos esenciales de una docena larga de santos y vírgenes diferentes que adolecen de sentimientos y debilidades humanas. Son caprichosos y prepotentes como Santiago y San Pedro, o de carácter demoníaco como el propio San Andrés, pero los hay celosos, vanidosos, crueles, vengativos, borrachos y ladrones; el abanico de caracteres que presentan los santos impregnan su personalidad de un fuerte componente ambigüo deudor, precisamente de su propia humanización. Parte de los atributos que presentan los santos están relacionados con su propia iconografía, con su imagen específica (Monast, 1972:75; Albó, 1974:201).

Los santos ecuestres, San Felipe, San Jerónimo y Santiago son objetos de especial atención entre los especialistas rituales (Monast, 1972:64). Para Carmelo los tres santos son hermanos, se muestran como relámpagos con gran capacidad para "caminar" en la solución de las consultas de que son objeto; siempre se presentan "como aire" precedidos de un fuerte silbido (35).

---

34.-El Santuario de Nuestra Señora de Copacabana es objeto de peregrinaje para Candelaria y, especialmente en la Semana Santa; los peregrinos recorren a pie la distancia que separa el Santuario de la ciudad de La Paz. Otra festividad con gran capacidad de atracción de peregrinos es la Virgen de Urcupiña de Cochabamba, celebrándose la fiesta el 15 de agosto en el "calvario" de Quillacollo, donde se reúne una gran multitud con la intención de venerar a la virgen y hacerse bendecir, por alguno de los numerosos "maestritos" que acuden al "calvario", alguna piedra del cerro donde se apareció la virgen. Acudir a estos lugares de significación sagrada forma parte del aleccionamiento pertinente de los especialistas rituales.

35.-La relación existente entre Santiago y el rayo es uno de los temas que podemos considerar "clásicos" en los estudios religiosos de Antropología Andina; presente en el campo iconográfico de la época colonial (Gisbert, 1980:28,29) y reseñado por los mismos cronistas: "En el nombre de Santiago tienen también superstición y suelen dar este nombre a uno de los *chuchus* como a hijos del rayo que suelen llamar Santiago" (Arriaga, 1968:215). Encontramos en Guamán Poma (1987:412-415) una representación iconográfica expresiva del Santiago "matamoros" transformado en "mataindios". En relación con Santiago y el rayo, Cfr. Mariscotti, (1978b:365-375); Bouysse-Harris (1987:52). Santiago aparece, por otra parte, iconográficamente próximo a los espíritus de los cerros, dominio de los rayos (Fuenzalida, 1980:155-187), circunstancia que realza la importancia significativa de este santo en las diversas sociedades andinas contemporáneas.

San Jerónimo (San Jiruminu) es, sin duda el principal de los tres. Posee un carácter difícil, fuerte vozarrón y trata tanto a los especialistas como a los pacientes con suma dureza, llegando a humillarles durante las consultas. Los tres hermanos son "caballeros", y montan suntuosas cabalgaduras. Es importante reseñar este matiz de los santos ecuestres; sus corceles blancos son el motivo emblemático de su presencia y poder (36). No son indios, tampoco *wiraxuchas* (37) y sin embargo son "como los caballeros de la ciudad". Su actitud despótica, autoritaria y orgullosa con la gente campesina, perfila el modelo característico que define la conducta del criollo (Montes, 1986:238) (38).

Los santos y las vírgenes se localizan en el *alax pacha*, mundo de arriba, o "gloria". Esta gloria está también ocupada por una variedad de fenómenos meteorológicos y cuerpos celestes: Sol, luna, estrellas y rayos, entre otros.

Estos seres del *alax pacha* son objeto de diversas atenciones rituales, resultando la más corriente el ofrecimiento de sahumerios de incienso sobre braseros; los braseros desprenden un aroma penetrante cuya esencia llega, a través del humo, hasta el santo de quien se espera que complacido atienda las súplicas del oferente.

La relativa abundancia de imágenes, objeto de devoción, en los sectores ocupados por los aymara residentes de los núcleos urbanos, contrasta con la escasez correspondiente en el ámbito rural. En principio es bastante exiguo el número de iglesias en el altiplano; se localizan con preferencia en las cabeceras cantonales y capitales de provincia, pero las comunidades pequeñas no tienen prácticamente ningún contacto próximo con la actividad eclesial.

---

36.- Soñar con caballos blancos de forma reiterativa alude a la posibilidad de mantener una relación estrecha con los santos ecuestres, San Felipe, San Jerónimo y Santiago.

37.- El término aymara *wiraxucha* es en la actualidad un apelativo cortés y respetuoso que se utiliza, en el campo, para saludar a un blanco o extranjero siempre que le saluda por pvez primera, especialmente si desconoce su empleo. Existe el chascarrillo en el ámbito rural de que *wiraxucha* se dice a los cerdos, de tal forma que detrás del aparente formalismo e inherente a él se esconde cierto hálito de protesta y desprecio "camuflado": "¿Qué cosa es *wiraxucha*? Al chancho desimos no más".

38.- Cerros, diablos y santos adquieren hábitos y modales de criollo. Los seres más poderosos en la concepción aymara encarnan su autoridad, adoptando forma de *gringo* o mestizo. El poder está entre las élites de la ciudad, lejos del ámbito comunitario. Los seres del *alax pacha* especialmente, pero también algunos diablos y cerros, visten atuendos criollos, ellos mismos son de piel clara y, respecto al indio, se muestran arrogantes, prepotentes, injustos y amorales (Montes, 1986:241).

Los propios sacerdotes (igualmente escasos) tampoco poseen los medios adecuados y ,en ocasiones, el empeño preciso como para ampliar su labor de catequización (39).En el campo,el protagonismo de las imágenes está ligado a la fiesta anual del santo patrono o virgencita correspondiente de que se trate.Ese día,como hemos visto,los pasantes tienen que correr con todos los gastos necesarios para que la celebración presente el realce adecuado.

Los seres del *alax pacha* interactúan sobre el *aka pacha* a través del rayo.Es precisamente el rayo el que presenta una mayor ubicuidad en todo el altiplano a través de la densa red de "calvarios" y lugares en los que se constata su presencia, mediante amontonamientos de piedras que configuran el cabezal (altar) del lugar.Pues bien,tendremos ocasión de referirnos más adelante a las ofrendas características del rayo,pero sirva de anticipo el considerar que las ofrendas que a él se dirigen precisan de la participación y colaboración del conjunto de seres del *alax pacha*;es el rayo el que condensa todo el grupo configurativo de los seres de la gloria y es en los calvarios donde se expresa su propio apetito.Estos sectores rajados por el rayo son peligrosos;el rayo "ha llegado" y debe estar hambriento (40).Aquellos puntos conocidos donde se sabe de la llegada del rayo reciben la denominación de calvario y suelen estar señalizados por un amontonamiento de piedras que resulta característico en las lomas y laderas de los cerros.

---

39.-La visita anual del cura a la cabecera cantonal en la celebración del patrono implicaba siempre un gasto oneroso para la comunidad.El sacerdote continúa actualmente "bajo sospecha" de ser *kharisiri* ,por su permanente soledad,su celibato incomprensible que le niega la consideración de persona "madura" (reservada al *jagi*,es decir la persona "casada"),a pesar de su edad ,y sus visitas inoportunas ,en ocasiones de noche (Ochoa,1977d:29).Varias veces he escuchado comentarios sobre un tal padre Ayala,en el Cantón de Santiago de Huata,que llegaba montado en su caballo y se presentaba de noche sin que nadie lo esperase:"*Kharisiri* debe ser siempre".Infundía mucho temor.Ya hace tiempo que el padre Ayala desapareció de la península de Huata.En mayo de 1991 se celebró el primer servicio eucarístico en la recién construida iglesia de Ajllata.Todas las autoridades cantonales y comunitarias estuvieron presentes en el acontecimiento.El padre se puso tan contento ,por lo abarrotado que estaba el templo ,que aseguró la continuidad del servicio mediante catequistas que pudieran preparar a las personas interesadas en celebrar allí mismo bautizos y matrimonios.

40.-Los aymaras consideran la cortesía y el trato exquisito para con las visitas y recién llegados como indicio de madurez.Siempre hay algo para complacer a la visita inesperada (dependiendo del motivo y carácter de la misma), coquita,un "tesito",refresco...etc.

Aquellos otros rayos que han llegado igualmente golpeando la tierra (41) y no son reconocidos por nadie, "olvidados", son los que conllevan mayor riesgo y peligro para el hombre por cuanto hacen saber de su presencia "agarrando" a la gente y haciéndoles enfermar. De esta forma Carmelo distingue entre *pacha rayu* y *ñanqha rayu*; el *pacha rayu* es aquel considerado en los calvarios reconocidos, y las irreverencias cometidas al pasar junto a él se saldan con alguna leve erupción cutánea.

Por su parte, el *ñanqha rayu*, es mucho más codicioso; al estar "olvidado" de la gente, desatendido, su apetito se ha incrementado de tal forma que arrebató el *ajayu* de las personas que pasan por sus alrededores. El rayo encarna esa ambigüedad que venimos resaltando en los perfiles adecuados de los seres tutelares aymaras, por su posición de intermediario entre el *alax pacha* y *aka pacha*, entre el ámbito celeste y el terrestre (Bouysse-Harris, 1987:25). Este matiz liminal, fronterizo del rayo, quizá sea el apropiado para plasmar su pertinencia en la definición de los especialistas rituales y el ámbito sagrado al que pertenecen (Mariscotti, 1978b:365-372).

\* \* \*

Los seres tutelares, de marcado carácter sobrenatural, que configuran la red básica del sistema de creencias aymara están en *aka pacha*. Pueblan y definen los diferentes espacios de "este mundo" interactuando en el *taypi* que éste configura (42). Así pues, *aka pacha* se constituye en el lugar de encuentro donde los de *alax pacha* y los de *manqha pacha* se asimilan y complementan. La propia *pachamama* que metaforicamente expresa la configuración del *aka pacha* constituye el escenario pertinente para el encuentro; un encuentro establecido según las reglas complementarias del *tinku* en el que priva la más estricta reciprocidad (43). La rivalidad existente entre unos seres y otros tiene por objeto cautivar la atención del hombre; aquellos que pasan inadvertidos a la conciencia del aymara, aquellos que son "olvidados", con el tiempo desaparecen de la memoria colectiva y, a pesar de su hambruna extrema, o quizá precisamente por ella, terminan por....morir.

---

41.-El rayo también es considerado como la "respiración" de la *pachamama* surgiendo del "interior" de la tierra (P'axi et al, 1988:6-13).

42.-*Taypi*: Centro. Lugar de reconciliación de fuerzas opuestas (Bouysse-Harris, 1987:21,29).

43.-*Tinku*: Combate, encuentro amoroso. Concepto que implica una complementación y reciprocidad estrictas entre los oponentes (Kessel, 1980:355).



Desaparecer de la memoria de los hombres, en una sociedad habituada a la tradición oral como estrategia de configuración de la realidad, implica desaparecer de su mundo, de "este mundo"; ese apetito voraz que empezamos a descubrir en ellos conlleva una resistencia acérrima al olvido y un componente vigoroso que hay que resaltar. Su muerte arrastraría el olvido y la desaparición de buena parte del componente mítico de los lugares ocupados por las comunidades y, al mismo tiempo, una porción importantísima de la propia identidad campesina. De la existosa satisfacción del apetito de los seres tutelares aymaras depende su propia subsistencia, no tanto por sus estómagos sino por la huella perenne que graban en el recuerdo del campesino; el campesino sabe el apetito que padecen y se ocupa de su manutención periódica a través de un sistema complejo de ofrendas. La preparación de las ofrendas exige con frecuencia la presencia de personas experimentadas en el trato con los seres tutelares y sus gustos específicos. Estos especialistas rituales, maestros consumados de una técnica culinaria específica se constituyen en mediadores imprescindibles con los destinatarios de las *mesas* a los que hemos denominado "comensales", cuyos caracteres básicos han sido esbozados en las páginas precedentes.

## II. Los anfitriones: Especialistas rituales:

Las crónicas de los tiempos de la Colonia reflejan la permanencia y relativa estabilidad de un sistema complejo de costumbres, enraizadas en la religiosidad popular andina, que fueron objeto de persecución por parte de los visitantes y extirpadores de idolatrías del siglo XVI quienes vieron en toda la extensa red de tradiciones y objetos de culto, el engaño del demonio, cuando no la práctica de brujería (Arriaga, 1968:201-205; Polo, 1916:134, 137; Millones, 1982:229; Duviols, 1977:15-75). Al tiempo que se constata la existencia de esta religiosidad popular se observa, por parte de estos inquisidores, la búsqueda empecinada de los distintos "ministros de culto" y "hechiceros" quienes, por su conocimiento y experiencia, eran los encargados de servir, alimantar a las *huacas* (44) y mantener su culto en los lugares sagrados (Arriaga, 1968:205-209; anónimo, 1968:161-166). Junto a estos sacerdotes o ministros encargados de la atención a la *huaca* a quien consultaban para responder las cuestiones que inquirían sus fieles contestando en su nombre como intermediario o bien haciendo hablar a la propia *huaca* (Guamán Poma, 1987:270), existen otro conjunto de especialistas que utilizaban técnicas diversas para diagnosticar lo venidero así como para atender a los enfermos que fueron identificados específicamente como "brujos" y "hechiceros" (Guamán Poma, 1987:272-274; Marzal, 1988:263).

Analizaremos brevemente los caracteres de los especialistas del "ayer", recogidos en algunas de las crónicas y en estudios contemporáneos, con la intención de comprender mejor los atributos característicos que presentan los especialistas rituales aymaras en la actualidad.

Resultaría quimérico pretender plasmar aquí, de una forma clara y extensa, los rasgos definidores de los especialistas rituales descritos por los cronistas en los Andes, poco después de efectuada la conquista del Imperio Inca. No es lo que pretendo, por cuanto, para cumplimentar en la forma correcta dicho epígrafe se precisaría de varias tesis doctorales. Sin embargo creo conveniente descubrir apenas un "lienzo", incompleto y superficial, de la documentación etnohistórica, para mostrar la existencia de ciertos "flecos" de continuidad entre los especialistas rituales de entonces y los actuales "maestros" aymaras.

Los encargados del servicio a las *huaca* fueron el cometido principal de los extirpadores de idolatrías desde el comienzo, una vez eliminado el culto imperial incaico y tras el descubrimiento del sistema de creencias vigentes en Huarochirí (45). El emplazamiento de estos sacerdotes implicaba la consiguiente localización de su *huaca* y su posterior erradicación al tiempo que, en lugar de la *huaca*, se colocaba una cruz cristiana. La estratagema, encaminada a la sustitución formal de un signo por otro, era perfecta. Se conservaba la tradición del lugar como centro sagrado de culto bajo la cruz, sin embargo fueron surgiendo paulatinamente nuevas formas de resistencia que complicaban la localización de las *huaca* más importantes. De hecho Arriaga (1968:267-268) refiere varios casos en los que se oculta la *huaca* principal enterrada bajo la propia cruz, e incluso reutilizando parte de las *huaca* que habían sido destruidas. Por todo ello, las medidas se endurecieron:

"...y en algunas partes hemos hallado que adoran el nombre de las quemadas, y en otras los pedazos de las mismas huacas que no se pudieron quemar, y así se tiene grande cuidado de que todo lo que sobre de la quema se eche donde no parezca." (Arriaga, 1968:202)

Estos ministros de las *huaca* se encargaban de su servicio y atención, de su alimentación pertinente y de interceder en las consultas de que era objeto su *huaca* por parte de la gente en relación a los augurios más diversos:

"Estas huacas tienen todas sus particulares sacerdotes que ofrecen los sacrificios, y aunque saben todos hacia dónde están, pocos las ven, porque ellos se suelen quedar atrás y sólo el sacerdote es el que le habla y ofrenda." (Arriaga, 1968:202)

---

45.-La caída del *Tawantinsuyu* y de su *huaca* mayor *inti*, el sol, no dio lugar a la eliminación de los diversos cultos populares. La vigencia plena del sistema de creencias tradicionales en la diócesis limeña de San Damián de Huarochirí, descubierto por Francisco de Avila, desencadena el proceso de extirpación de idolatrías en el Perú.

Continúa Arriaga:

" Huacapvillac, que quiere decir el que habla con la huaca ,es el mayor y tiene cuidado de guardar la huaca y hablar con ella y responder al pueblo lo que él finge que le dice, aunque algunas veces les habla el demonio por la piedra. Y llevar las ofrendas, y hacer los sacrificios, y echar los ayunos y mandar hacer la chicha para fiesta de las huacas, y enseñar su idolatría, y contar sus fábulas y reprender a los descuidados en el culto y veneración de sus huacas." (Arriaga, 1968:206)

Por su parte, el padre Bernabé Cobo ofrece una imagen más compacta del especialista ritual de la época:

"Debajo del nombre de sacerdotes se han de entender todos los hombres que estaban dedicados al culto de sus falsos dioses y entendían en ofrecerles sacrificios y hacer cuantas supersticiones entre ellos se usaban." (Cobo, 1964, II:224)

Los encargados de atender a las huaca y mantener su culto, ocupan la cabeza dentro de la jerarquía de especialistas de la época; a ellos se debe la pervivencia de la huaca con sus relatos legendarios y sus caprichos formales. La elección de los sacerdotes encargados de las huaca se ciñe a unas condiciones específicas resaltadas por Cobo:

"Los diputados para este oficio se elegían de esta manera: si nacía en el campo algún varón en tiempo de tempestad y truenos ,tenían cuenta con él, y después que era ya viejo, le mandaban que entendiese en esto. Llamábanle desde que nacía "hijo del trueno", y tenían creído que el sacrificio hecho por mano deste era más acepto a su huacas que de otro ninguno. Item los que nacían de mujeres que afirmaban haber concebido y parido del trueno y los que nacían dos o tres juntos de un vientre y finalmente, aquellos en los que la naturaleza ponía más de lo común." (Cobo, 1964, II:224)

Arriaga buen conocedor de la religiosidad popular por su larga experiencia como visitador en la extirpación de idolatrías considera pertinente considerar otras causas relacionadas con la elección de los sacerdotes de las huaca:

"De una de estas tres maneras entran en estos oficios de sacerdotes de huacas. La primera es por sucesión, que el hijo lo heredera del padre, y si el heredero no tiene uso de razón, entra en su lugar el pariente más cercano hasta que el legítimo heredero sea suficiente para el oficio. La segunda manera es por elección; cuando falta el primer modo por vía de herencia o cuando les parece, los otros ministros eligen al que juzgan que será más a propósito, con parecer de los curacas y caciques. Y cuando acontece que algún herido del rayo quede vivo, aunque quede lastimado, está ya como divinamente elegido para el ministerio de las huacas. El tercero modo es que ellos mismos se toman el oficio y se introducen en él, especialmente de los oficios menores de adivinos, curanderos, por su sola su voluntad y autoridad, y esto es ordinario en los viejos y viejas que por ganar de comer, y como ellos dicen *Viczaraycu*, que es *ventris causa*, se hacen oficiales en estos ministerios." (Arriaga, 1968:207)

Si atendemos a los comentarios de Arriaga y Cobo, los especialistas de mayor rango encargados de la atención a los lugares sagrados, *huaca*, eran elegidos especialmente por el rayo, por los propios sacerdotes incluso, o bien heredaban los cargos de padres a hijos, dedicándose por completo a su oficio una vez que habían sido convenientemente aleccionados en el transcurso de su vida. Los candidatos con mayores posibilidades de desempeño en este cargo de privilegio eran aquellos tocados por el rayo o bien los de aspecto excepcional que contaban con mayor número de dedos, los jorobados y deformes así como los que habían nacido de un mismo vientre. Los especialistas de menor jerarquía accedían al ejercicio de su empleo obligados por el hambre y su mísera condición. Eran reclamados igualmente para la condición de sacerdotes aquellos que se habían recuperado de alguna dolencia extraña (Arriaga, 1968:207).

Los elegidos como especialistas de rango superior tenían que efectuar ayunos prolongados sin poder ni tan siquiera asearse durante el período completo de abstinencia.

El cuidador de la *huaca* era algo más que su sirviente; era su propio espíritu, su memoria. Nadie como él conocía las andanzas de la *huaca* su tradición, su recuerdo vivo, minucioso, detallado. Si el cuidador desaparece, la *huaca* pierde su propia historia, su propia vida :

"Su número era excesivo, porque no había adoratorio grande o pequeño, ora fuese arroyo, ora fuente, cerro o cualquier lugar de veneración, que no tuviese señalados sus ministros y guardas que allende de ocuparse en los sacrificios que pertenecían a cada guaca atendían a conservar la memoria de ellas, esto es qué oficio y advocación tenía cada una, el efecto para el que se le sacrificaba y las cosas con que se debía hacer el sacrificio, poniendo en todo esto su estudio y cuidado; y criaban consigo a los que habían de quedar en su lugar, instruyéndolos con diligencia en estas cosas."

(Cobo, 1964, II:224-225)

El diagnóstico predictivo de lo venidero, el resultado de cualquier tipo de empresa era motivo de consulta frecuente entre los campesinos andinos de la Colonia tal y como sucede en la actualidad. El abanico de especialistas en predicción y diagnóstico era ostensiblemente más amplio que hoy día:

"*Socyac* es sortílego y adivino y adivino por maíces; hace algunos montoncitos pequeños de granos de maíz sin contallo, y después va quitando uno de una parte y otro de otra, y conforme quedan pares o nones, es buena o mala la suerte. Aunque en un pueblo exhibió uno de este oficio una bolsa con muchas piedras que dijo se llamaban *chunpirun* y que las había heredado de su abuelo para este efecto.

*Rapiac* es también adivino y responde a lo que le consultan por los molledos de los brazos, y si se le menea el derecho dice que sucederá bien, y si elizquierdo que mal.

*Pacharicuc* (...) es otro adivino por los pies de unas arañas que llanan *paccha*. (...) Cuando le consultan para alguna cosa va a buscar en los agujeros de las paredes o debajo de algunas piedras una de estas arañas cuya especie es conocida, y poniéndola sobre una manta o en el suelo la persigue con un palillo hasta que se le quiebran los pies, y luego mira qué pies o manos le faltan, y por allí adivina.

*Moscoc* es adivino por sueños; llega una persona a preguntarle si sanará o morirá o si parecerá un caballo que se le perdió, etc. Y si es varón el que le consulta, le pide la huaraca de la cabeza, o la chuspa o manta, u otra cosa de su vestido, y si es mujer le pide el *chumbi*, que es la faja o cosa semejante y las lleva a su casa y duerme sobre ello, y conforme a lo que sueña, así responde. Y si les consultan para amores les piden los cabellos o ropa de la persona de quien han de adivinar.

*Hacaricuc*, o *Cuyricuc* es el que mira cuyes, y abriéndoles con la uña adivina por ellos, mirando de qué parte sale sangre o qué parte se menea de las entrañas". (Arriaga, 1968: 206)

Molina (1989:63) recoge otra tradición diferente sobre las técnicas de predicción mediante la quema de coca y grasa de llama, así como el empleo de maíz y estiercol para el diagnóstico de la suerte. Millones (1988d:57), por su parte, señala el empleo de hojas de coca como estrategia pertinente en el vaticinio de la suerte a finales del S.XVIII:

"Las hojas de coca que ellos llaman quinto o lapra en su idioma, forjándolas, mirando, remirando, llamando a su satélite con el nombre de Apuy, tomando el vaso de aguardiente o de chicha necesariamente para cada operación que significa la tinca"  
(Millones, 1988d:57)

Millones (1982:251) reseña en otro artículo, citando a Molina, la existencia de ciertos especialistas en adivinación que acompañaban siempre al inca en sus empresas guerreras; la predicción sobre el resultado de la campaña o cualquier tipo de solicitud que el inca realizase se efectuaba soplando con dos cañas de cobre y plata sobre unos braseros encendidos en los que se encontraban las respuesta pertinentes. Igualmente señala la utilización de estiércol de cuy colocados en montones pequeños y recontados delante del interesado (Millones, 1982:252).

Para localizar objetos perdidos y acontecimientos futuros Cobo señala la existencia de un especialista prestigioso y de gran carisma entre la gente:

"El nombre de estos discípulos del demonio era *umu*, a los cuales, el pueblo tenía por adivinos y acudían a preguntarles por las cosas perdidas y hurtadas, por los sucesos por venir y lo que pasaba en partes remotas y distantes; y ellos consultaban sobre esto al demonio con quien hablaban y tenían sus coloquios en lugares oscuros, y él les respondía con voces roncadas y temerosas, que a veces oían los demás sin entenderlas ni ver quien era el que hablaba; y es cierto que sobre las cosas hurtadas y perdidas hacían estos adivinos averiguaciones extraordinarias y con ellas atinaban muchas veces, declarando a dónde estaban; y otras decían lo sucedido en lugares muy apartados antes que la nueva viniese ni pudiese venir por curso natural." (Cobo, 1964, II:230)

Guamán Poma señala la existencia de ciertos "hechiceros", pronosticadores que utilizaban una serie de substancias que eran quemadas en una olla sin estrenar para efectuar el vaticinio en la forma correcta:

"A estos hichezeros dizen los cuales tomaban una olla nueva que llaman *arí manca*, que lo cuesen cin cosa nenguna y toma sebo de persona y mays y *zanco* y plumas y coca y plata, oro y todas las comidas. Dizen que los echan dentro de la olla y los quema muy mucho y con ello habla el hechizero, que de dentro de la olla hablan los demonios. Y preguntan los pontífises para ajuntar los hombres con las mugeres o para matalle a qualquier persona, para dalle bocado ponsoña. Y sauen lo que an de pasar y suseder, que ellos lo sauen. Que todo hichezero, hombre o muger, sauen y hablan primero con los demonios del ynfierno para sauer lo que ay y pasa en el mundo." (Guamán Poma, 1987:270)

Los adivinos eran requeridos igualmente en las artes del amor para pronosticar el enlace de la pareja e incluso, provocarlo mediante el uso de amuletos, *wakankis* (Millones, 1982:258; Santa Cruz, 1968:285) y otras artimañas (Guamán Poma, 1987:266).

En definitiva, la abundancia de especialistas en técnicas predictivas durante los tiempos de la Colonia indica la importancia de los presagios y diagnósticos en sociedades que dependen del favorable sentido de los acontecimientos, del orden anual y de la completa armonía con su medio geográfico para subsistir, condiciones que apenas han sido alteradas en la actualidad; por otro lado, la variedad de estrategias de adivinación ilustra el grado de desarrollo formal que su técnica había alcanzado. Tampoco debemos olvidar que los adivinos ocupaban la posición más baja en la escala de jerarquización de los especialistas y que debía ser tal la demanda de ellos que era relativamente frecuente la introducción en el "mercado predictivo" de supuestos especialistas más pendientes de sus estómagos que del dominio de la técnica predictiva correspondiente, circunstancia que tendremos ocasión de analizar al estudiar a los modernos especialistas rituales.

La cura médica siempre ha sido un campo reservado a los especialistas. En los andes se constata a través de las crónicas la vigencia de procedimientos diversos para superar la enfermedad en razón del tipo y carácter peculiar de la dolencia. Respecto a la tipología pertinente de enfermedades en los andes, en tiempos de la Colonia Marzal (1988:268) considera que podía ser causada por el enojo de seres sobrenaturales molestos debido a los descuidos de su culto particular; por causa de los muertos que han sido "olvidados" por parte de sus parientes; por culpa de ciertos objetos extraños que eran introducidos en el cuerpo del doliente; por la pérdida del ánimo debido a una fuerte impresión; y por los hechiceros y practicantes de la magia dañina.

La síntesis efectuada por Marzal aglutina perfectamente las patologías diversas reseñadas por los cronistas (46). Hay que resaltar que los curanderos tradicionales andinos fueron perseguidos como hechiceros por los extirpadores de idolatría, con una diferencia importante que expone el propio Arriaga:

"Muchos de los hechiceros son ambicamayos, como ellos llaman o curanderos, pero con muchas supersticiones e idolatrías que preceden a las curas, y se procura que los curas tengan examinados y bien instruidos a los que han de curar para que quitado lo que es supersticioso y malo, se aprovechen de lo que es bueno, como es el conocimiento y uso de algunas yerbas y de otros simples de que suelen usar en sus enfermedades." (Arriaga, 1968:238)

La medicina tradicional basada en un minucioso conocimiento de hierbas y emplastes fue aceptada con cierta facilidad por los extirpadores de idolatrías quienes, sin embargo se oponían a las "supersticiones" con que dichos curanderos hacían preceder a la aplicación de sus remedios. La parafernalia ritual y las oraciones de recomendación y licencia que los especialistas probablemente efectuaban antes de comenzar la cura era objeto de culto idolátrico, y por tanto susceptible de sanción. Por supuesto las curas de carácter estrictamente ritual con un importante contenido religioso fueron anatemizadas. Cobo coincide sustancialmente con Arriaga, pero aporta nuevos indicios sobre las "supersticiones" que debían erradicarse:

"Muchos eran los indios, así hombres como mujeres, que curaban enfermedades; y dado caso que algunos sabían algo y tenían conocimiento de yerbas salutíferas con que a veces sanaban, con todo eso, todos en general curaban con palabras y acciones supersticiosas, y ninguna cura hacían a que no precediese sacrificio y suertes." (Cobo, 1964, II:227)

---

46.-La medicina tradicional durante la Colonia ha sido objeto de estudios diversos como el "clásico" de Valdizán y Maldonado (1985); Cabieses (1974); Valdivia (1975); Zdzislaw (1981) y los recientes de Aracena (1987:183-199) y Rodríguez Rivas (1989). Sobre medicina andina el Instituto Internacional de Investigación, Convenio Andrés Bello (1987) ha publicado una copiosa obra de consulta bibliográfica.



Palabras supersticiosas, sacrificios y suertes preceden el trabajo de estos curanderos del pasado cuyo oficio, según Cobo, manifiestan haberlo soñado (47):

"...diciendo que estando dormidos se les apareció alguna persona, que, doliéndose de su necesidad, les dijo que les daba facultad para curar de aquellas enfermedades que curaban; y siempre que empezaban la cura, sacrificaban algo a aquella persona que afirmaba haberseles aparecido entre sueños y enseñándoles el modo de curar y los instrumentos con que lo habían de hacer." (Cobo, 1964, II:227)

Otros aprenden el oficio de curandero al superar una dolencia con suma rapidez:

"El modo como se dedicaban a este oficio muchos era éste: que cualquiera que tuvo quebrado brazo o pierna o otra parte del cuerpo y sanó en menos tiempo del que parecía era necesario, quedaba por maestro entre ellos de curar semejante mal, y fingían grandes cosas, mediante las cuales habían venido a conseguir la salud, y sueños en que les dieron el poder para curar." (Cobo, 1964, II:227)

Los utensilios empleados por el curandero incluyen maíz, coca, comidas grasas y lavatorios diversos:

"Primero hacían cierta harina de *maíz* blanco y negro y de otros colores y de conchas de la mar de cuantos colores podían haber, y poniéndola en la mano del enfermo, le mandaban que la soprase en sacrificios a la *Wakas*, diciendo ciertas palabras, y así mismo les hacían soplar un poco de coca al sol, ofreciéndosela y pidiéndole salud y lo mismo a otros dioses; y tomando en la mano un poquito de oro y plata de poco valor, lo ofrecía el mismo enfermo al *Wiracocha*, derramándolo.

Después de esto, mandaba el hechicero al enfermo que diera de comer a sus difuntos, poniendo las comidas sobre sus sepulturas, si estaban en parte donde se podía hacer, y derramándoles la chicha, y si no, en la parte de su casa que les pareciese, haciéndoles entender que porque padecían hambre sus difuntos, le habían hechado maldiciones, por donde había enfermado.

Cuando el enfermo podía ir por su pie a alguna junta de ríos le hacían ir allá y le lavaban el cuerpo con agua y harina de maíz blanco diciendo que allí estaba la enfermedad; y si no estaba para poder andar, se hacía este lavatorio en la casa del enfermo.

---

47.-El sueño es, en la actualidad, un medio de información premonitiva de gran credibilidad y respeto en el altiplano. Cfr. Buechler, (1981:41).

También solían curar sobando y chupando el vientre del enfermo y otras partes de su cuerpo; untándolos con sebo o con la carne o grosura del cuy o de sapo, y haciéndole semejantes unturas con otras inmundicias o con yerbas.

Hacíanles en creyente a los enfermos, que chupándoles la parte de su cuerpo que les dolía, les sacaban sangre o gusanos o pedrezuelas, y mostrábaselas, afirmando que por allí salía la enfermedad; (...) Para las enfermedades muy graves (...) era el enfermo arrebatado de un pesado sueño y éxtasis y los hechiceros hacían apariencia de que lo abrían por medio del cuerpo con unas navajas de piedras cristalinas y que le sacaban del vientre culebras, sapos y otras bascosidades quemando en el fuego que allí tenían todo lo que sacaban;" (Cobo, 1964, II:228-229)

Como apunta Cobo, la técnica médica andina posee una variedad y sofisticación considerables cuya lógica basada, en parte, en la universalidad del principio de reciprocidad, el ofrecimiento de dones y la aplicación de principios simbólicos vinculados al sistema de creencias populares resultaron lógicamente idolátricos y supersticiosos a los extirpadores y élites coloniales que se enfrentaron con el fenómeno. Veamos otro ejemplo extraído por Marzal del Archivo Arzobispal de Lima:

"Y asimismo dijo que cuando enferma algún indio suelen llamar a este testigo y darle ofrenda de cuyes y coca y las ha ofrecido a los ídolos y malquis y los cuyes los degollaba con las uñas y les sacaba los hígados y los miraba: si los tenía molidos y negros, era señal que moriría el enfermo y le hacía una fricación con el cuy en todo el cuerpo y con ají de chile que llaman *caravichu*, y con maíz molido y el cuy y el ají lo echaba en el fuego y si el ají olía mal y daba tos, era señal que el enfermo moriría, y si no causaba tos, era señal que no moriría. Porque, decía este testigo que se le pegaba la enfermedad al ají." (Marzal, 1988:270)

Describir mayor número de ejemplos sobre casos concretos de curas efectuadas por los curanderos de la Colonia resultaría engorroso y, si cabe aburrido, por lo que creo que basta lo reseñado para resaltar la vigencia e importancia de los especialistas en medicina tradicional durante la Colonia y la diversidad de técnicas empleadas en sus remedios y curas, así como la concepción de la enfermedad que parece estar ligado al núcleo básico de las creencias andinas como algo que compromete sustancialmente la continuidad de dichas creencias así como aspectos relacionados con el código moral de comportamiento de las personas que son expresados en la forma adecuada, mediante el ofrecimiento de dones alimenticios y sustancias de carácter diverso sobre las que tendremos que volver más adelante.

El término "hechicero" se empleaba indistintamente para referirse a las personas relacionadas con los saberes específicos de los especialistas rituales andinos; los encargados del culto a las *huaca* eran hechiceros, lo mismo que los adivinos y curanderos. Aquellas personas que tenían un conocimiento especializado sobre la religiosidad popular andina y sus implicaciones formales con la medicina o la predicción de augurios eran considerados igualmente "hechiceros". Con frecuencia "brujo" es utilizado de forma sinónima a "hechicero" por los cronistas, sin embargo, es preciso matizar este aspecto, para lo cual utilizaré especialmente las crónicas de Arriaga y Guamán Poma.

Guamán Poma efectúa una amplia descripción tipológica de los hechiceros, en su extensa carta al rey de España, que coincide con aquellos entendidos pronosticadores, curanderos y encargados de las *huaca* tal y como esperábamos que ocurriera; sin embargo, comenta la existencia de ciertos especialistas en "ponzoñas", venenos y en hacer maldiciones a la gente que se sirven de técnicas específicas para hacer mal a las personas:

"Cómo se echan maldiciones a unos y a otros, haciendo serimonias. Dizen que soplan con mays molido y senisa y con sus cauellos del quien le quiere mal. Para ello dizen que procura hurtársela y se la quema y sopla. (...) Otros hichezeros que uzan hasta agora: Toman un zapo, quitan la ponsoña de la culebra y con ellos dizen que habla y da ponsoña a los hombres. Y otros, hablando con los demonios, toman el sapo y le coze la boca y los ojos con espinas y le atan pies y manos del sapo y lo entierran en un agujero adonde se acienta su enemigo o del quien le quie(re) mal, para que padesca y muera. Y allí no se muere el sapo, cino que padese. (...) Otros hichezeros toman un hilo torcido a lo esquierdo con blanco y negro y ponen en los caminos. Lo estiran y lo ponen como lazos de los demonios por donde an de pasar sus enemigos, para que le coxa el lazo y hechisos puesto en ellas hechos sus encantamientos, para que cayga en peligro de la enfermedad y padesca y muera el quien quebró el hilo. (...) Otros hichezeros toman mazorcas de mays que llaman *cuti zara* y sebo y los cauellos y espinas, los cauellos del enemigo. Procura hurtárselas o paga a otra persona a que se las tome del mismo enemigo. Todo ello entierra en su *chacara* (sementera) de su enemigo o en su casa o en parte adonde se acienta, haziendo mil serimonias para que muera y padesca trauajo y pobreza con toda su casa y familia." (Guamán Poma, 1987:266-267)

Así descubrimos la existencia de expertos en la práctica prioritaria del maleficio y el daño mediante recursos de carácter simbólico inspirados en la magia simpática y de contacto (Mauss, 1971:46). Arriaga, por su parte es mucho más explícito al referirse a estos especialistas del mal:

"Son estos *Cauchus*, o *Runapmicuc*, como ellos llaman, que quiere decir el que come hombres, un género de brujos que han muerto mucha gente, especialmente muchachos. (...)  
El maestro va aquella noche a la casa que le parece, acompañado de uno o dos de sus discípulos; y quedándose ellos a la puerta, entra esparciendo unos polvos de huesos de muertos, que ellos tienen para este efecto conficionados y preparados con otras no sé qué cosas y palabras, y con ellos adormecen a todos los de casa de tal suerte que ni persona ni animal de toda la casa se menea, ni lo siente, y así se llega a la persona que quiere matar, y con la uña le saca un poquito de sangre de cualquier parte del cuerpo y le chupa de allí la que puede, y así llaman a estos tales brujos en su lengua chupadores. Esto que así han chupado lo echan en la palma de la mano o en un mate y lo llevan donde se hace la junta; (...) y la cuecen en aquella junta y la comen, y el efecto es que la persona que habían chupado se muere dentro de dos o tres días. (...) Es común frase y modo decir cuando hacen estas juntas: <<esta noche hemos de comer el alma de tal o tal persona>>. (Arriaga, 1968:208)

Especialmente proclives a ser consideradas "brujas" eran las mujeres ancianas sobre las que recayó, en buena medida la responsabilidad de la conservación de los cultos antiguos (Silverblatt, 1990:146-155; 1982:41-44; Mannarelli, 1983:141-156).

Existían "otros especialistas" como confesores y maestros de penitencia:

"El ministro encargado de controlar la veracidad de su exposición y de prescribir la penitencia era el *ichuri*, cuyo nombre derivaba de la planta que dominaba la ceremonia (*stipa ichu*), pasto de las punas, en la que el confesante iba escupiendo conforme exponía sus pecados. Al final se dividía el manojo de *ichu* en dos montones y, al igual que en las ceremonias de adivinación procedía a sacar pajas de uno y otro, y el resultado, (pares o nones) ratificaba o descartaba la confesión del creyente. Concluido satisfactoriamente el ritual se arrojaba el manojo a un río, de lo contrario el *ichuri* hacía repetir toda la ceremonia." (Millones, 1980:253)

Arriaga considera que estos confesores son también curanderos que actúan como intermediarios ante las *huaca* y particulariza la importancia de los especialistas que hablan con el sol ,las *huaca* y el rayo (Arriaga, 1968:205-206).

\* \* \*

Esta brevísima reseña superficial, sobre los especialistas rituales vigentes en tiempos de la Colonia, basta para comprobar la importante variedad de cometidos que les caracterizaba así como el uso diferenciado de ofrendas ,procedimientos predictivos,terapias y maleficios. La forma de presentación de las diferentes "especialidades" puede haber inducido al error de considerar cada una de ellas como "compartimento estanco" independiente de las demás.Una vez más ,el padre Bernabé Cobo permite concretar el asunto:

"También había otros muchos que trataban en echar suertes,a los cuales llamamos sortílegos,y todo género de hechiceros,adivinos y agoreros,entre los cuales andaba el oficio de confesores y de curar supersticiosamente.Muchas veces se confundían estos oficios con el primer linaje de sacerdotes,usándolos todos juntos unas mismas personas,y otras andaban divididos ,atendiendo cada uno al suyo;si bien lo más común era lo primero,que los sacerdotes eran juntamente confesores,médicos y hechiceros.Por lo cual ,aunque dividimos estos oficios tratando cada uno en su capítulo , no se ha de entender que los oficiales dellos eran siempre distintos." (Cobo,1964,II:225)

Cabe considerar entonces que los especialistas de jerarquía superior conocían las técnicas y usos del resto de expertos de menor consideración.El sacerdote,consagrado al servicio ininterrumpido de su *huaca*, a la que alimenta y de quien conoce sus caprichos y antecedentes legendarios, estaba en condiciones de vaticinar y curar en virtud de su papel de intermediario entre la propia *huaca* y sus creyentes.

\* \* \*

El paso del tiempo y con él, los cambios estructurales soportados por los antiguos señoríos aymaras (Bouysse-Cassagne, 1980) efectuados durante la Colonia, así como en la presente experiencia republicana, una vez conseguida la emancipación de la metrópoli española,no han logrado erradicar la figura carismática del especialista ritual aymara, a pesar de la intensa persecución de que ha sido objeto durante todo este período (Huanca,1990:20-21).

Los turistas que recorren la avenida principal o paseo del Prado en la ciudad de La Paz, confiesen la engañosa sensación de que aymaras,mestizos y blancos conviven en un espacio común.

Este espacio "compartido" presenta una selección jerárquica fundamental que se aprecia ,de forma ostensible, a medida que se asciende en altitud sobre las pendientes del cañón principal que constriñe a la urbe. La vertiente Oeste del cañón acoge el mayor porcentaje de población campesina emigrada a la ciudad ,coincidiendo con épocas de hambruna, en busca de mejoras económicas casi siempre inalcanzables (Albó et al,1981:88).La calle Tumusla,Garita de Lima,la Buenos Aires,el Cementerio General,Cancha Tejar,semejant auténticos hervideros donde la gente subsiste básicamente merced a los días de mercado.Más arriba,desde el altiplano en el que se ubica la ciudad de El Alto con sus más de 500.000 personas organizadas en interminables villas de adobe y calamina, conviven mineros relocalizados, emigrantes campesinos , pequeños artesanos y comerciantes, así como talleres mecánicos ,iglesias evangélicas y las principales industrias y cuarteles de la ciudad (48).Es aquí,en la "cara aymara" de La Paz,en *Chukiyawu Marka* donde los especialistas rituales ocupan su lugar y prestan un servicio constante a los "residentes" que se lo solicitan cada día (49).Curiosamente ,las élites citadinas se "impregnan" del sentimiento religioso que respira la ciudad a lo largo de sus quebradas cada primero de agosto. Entonces también arquitectos, ingenieros, "doctores", "licenciados"y demás miembros distinguidos de la sociedad dominante,buscan con impaciencia al "maestrito" para que le pague a la *pachamama* ,o le *ch'alle* su negocio y asegure simbólicamente su éxito.El propio club Bolívar de la División de Honor del fútbol boliviano en más de una ocasión ,ha contratado a un "maestrito" para combatir sequías goleadoras en los principales compromisos deportivos.La Paz no puede huir del poderoso sentimiento religioso que le une a su "hermana india",*Chukiyawu Marka*. En estos casos basta con acercarse a la calle Sagárnaga para encontrar al experto "maestro",generalmente algún ceñudo *kallawaya* acostumbrado al trato con los blancos y mestizos a los que saben cómo sacar la "plata" con habilidad consumada,para cumplimentar el trato.

---

48.-Sobre la ciudad de El Alto ,su caracterización urbana peculiar,así como la problemática social que afecta a sus barriadas,Cfr. Sandoval-Sostres (1989);UNITAS,(1988:177-194);Gregoire et al ,(1990).

49.-*Chukiyawu Marka*;nombre aymara de la ciudad de La Paz. Albó lo utiliza para denominar a la variopinta subcultura urbano aymara,de pujanza creciente,que vive "al lado" de la ciudad "mestiza",que no es otra sino La Paz (Albó et al, 1981;1982;1983;1987.El considerar a "*Chukiyawu*" frente a "La Paz" responde a la circunstancia de que es en el seno de aquella donde la labor del especialista aymara resulta más apropiada y constante.

Desde la Plaza Pérez Velasco muy cerca de la iglesia de San Francisco, El Alto se "adivina" en la sucesión vertiginosa de calaminas y tejados que pugnan por guarecerse en el interior de la "hoyada". La gravedad parece no contar en el régimen de fuerzas que utilizan los maestros albañiles en la ubicación de las viviendas. Es una ley física en constante entredicho y desafío por cuanto las casas configuran tortuosas callecitas sobre pendientes inverosímiles que se aferran al terreno como si los cimientos estuvieran configurados por decenas de recios tentáculos invisibles. Una vez superada la franja de la Ceja, la ciudad de El Alto se adueña del altiplano.

Aquí "arriba", en El Alto, es sorprendente comprobar la presencia diaria, de un colectivo importante de especialistas rituales, actualmente sindicalizados, dedicados en exclusiva a la atención de sus clientes. Realizan las consultas en el interior de cuartitos de adobe y endebles "carpitas" de plástico y madera que se dibujan desde el mercado del Sagrado Corazón, en la Ceja de El Alto, hasta Faro Murillo, en las proximidades de Villa Dolores, a una altitud superior a los 4.000 metros, desde los cuales se observan inalterables los principales cerros de la Cordillera Real andina que son parte de los *achachilas* más importantes del mundo aymara: *Illimani, Mururata, Wayna Potosí...* etc. Otras carpitas de especialistas se avistan de vez en cuando en las proximidades de Alto Villa Victoria, Villa Fátima y Munaipata, coincidiendo con sectores desde los cuales se observa siempre con nitidez los gigantescos nevados y cuya ubicación coincide con calvarios y antiguos centros de culto (50). Aquí, en el Alto, temblando por el viento gélido del altiplano y el nerviosismo de la espera conocí a Modesto Capcha. Esperé durante más de dos horas para poder hablar con él dada la cantidad de clientes que hacían cola delante de su carpa. Las mujeres se sentaban pacientes en el suelo, mientras los hombres hacían tiempo escrutando el paisaje o sentados sobre un banquito habilitado para calmar la espera. Finalmente, el último de los clientes se marchó, cuando la nieve de los cerros comenzaba a teñirse de los tonos sonrosados del crepúsculo. Me acerqué a la tienda dudando seriamente de que aquella persona quisiera recibirme; desde el interior un *ch'ullu* multicolor profundamente calado ocultaba una mirada inquieta y unos pómulos salientes, estirados en el rictus de una sonrisa. Era Modesto, *yatiri* de *Chachamarka* (51).

---

50.-El establecimiento de los *yatiri* en torno a los diferentes miradores que rodean la "hoyada" de La Paz pudiera guardar relación con los antiguos "calvarios", *huacas* y puntos de significación sagrada que, al parecer, existían en sus inmediaciones. Javier Medina: Comunicación personal.

51.-*Chachamarka* significaría algo así como "pueblo de hombres" como apelativo varonil "corajudo" de los naturales de la provincia Omasuyos. Los chachamarqueños siempre han sido vanguardia de reclamaciones campesinas respecto a patronos y hacendados (Albó, 1979a; Earnadas, 1978:69). Todavía en la actualidad, las élites criollas respetan, cuando no "temen" a las gentes de Omasuyos a los que tildan de brujos, bandidos e incluso de... caníbales.

Los estudiosos que se han encargado del análisis de las creencias religiosas aymaras y de sus técnicas curativas han poblado la bibliografía de variedades incesantes de expertos y especialistas rituales con atributos específicos que ha complicado ,a mi parecer en exceso, los cuadros sistemáticos que al respecto se han tratado de elaborar (52). Hay que tener en cuenta que existen variantes zonales en la denominación de un mismo especialista y, además resulta muy frecuente que una misma persona domine técnicas diversas y pueda ser así adivino y curandero a la vez, tal y como nos ha señalado que sucedía en la Colonia el propio Bernabé Cobo en un párrafo anterior. Si no atendemos a estas razones, la clasificación correspondiente de los distintos especialistas rituales puede resultar compleja y engañosa.

A continuación pretendo describir el perfil característico de aquellos especialistas rituales diestros en la elaboración de las *mesas*; ellos son los que "invitan" a los comensales sagrados en la degustación de las *mesas* . Disponen el banquete de la forma pertinente y, además "hacen llegar" a los convidados. Son , sin duda, adecuados "anfitriones" en el desempeño de su conocimientos rituales.

**Yatiri: "El que sabe":**

No existe una denominación más apropiada, en aymara, para un especialista ritual que la de *yatiri* cuya traducción literal es "el que sabe". Recuerdo perfectamente los consejos y apreciaciones de numerosos "maestros" (53) con los que he tenido la oportunidad de compartir múltiples momentos a lo largo de la investigación. "Tienes que saber nomás; el que sabe...!sabe;; el que no sabe...!también no sabe;". Para saber es fundamental pensar, pensar bien, tener un pensamiento claro, ordenado cuya base radica en una reflexión continua , disciplinada que permite paulatinamente una mejor destreza en el uso de "las herramientas" propias con las que el *yatiri* trabaja. El campo característico del *yatiri* es la predicción mediante la lectura de hojas de coca. A todas partes va con su *tari* o *chinu* de coca dispuesto a su lectura ; cualquier aspecto de la realidad es susceptible de consulta a través de la hoja, pero el *yatiri* conoce también las técnicas de configuración de las *mesas* y la terapia aconsejable para diferentes tipos de enfermedades originadas en la avidez de los seres sobrenaturales.

\* \* \*

---

52.-Basta con echar un vistazo a los listados de especialistas recogidos por Tschopik (1968:179); Barre (1948:217) Girault (1988:110-128) o Jordá (1981:199-201), para darnos cuenta del grado de complejidad que ha adquirido el problema. Considero muy apropiada la síntesis efectuada por Marzal , (1988:275) para los Andes peruanos.  
53.-"Maestro", término coloquial con el que se denomina al *yatiri* cuando está trabajando que hace mención explícita a la "especialización" que corresponde a su saber.



Existen diversas maneras que capacitan a una persona para ser *yatiri*. En principio una persona, por su propia voluntad, no puede convertirse en "maestro"; tiene que haber sido elegido, seleccionado para tal misión. Los que nacen simultáneamente de un mismo vientre, los mellizos o *ispa* (54), así como aquellos que nacen de pie, con más dedos de los que por naturaleza corresponden y los que poseen ciertas marcas, defectos y deformaciones (55) son los más propicios para el desempeño de las técnicas predictivas de los *yatiri* al ser elegidos por el rayo (56). Otra posibilidad, de carácter prácticamente universal, en las diferentes sociedades andinas, es que el propio rayo se presente durante la tormenta para golpear al candidato sucesivamente dos o tres veces (Tschopik, 1968:195; Vellard, 1983:8) (57), en la creencia de que al recuperar el sentido, la persona posee los poderes curativos y de predicción que el rayo le ha donado en la forma de una piedra extraña que recoge en las proximidades del lugar (Gloria bala) (Albó, 1971-4:0171). Nadie debe presenciar este encuentro entre el rayo y el candidato que ha sido elegido; debe efectuarse en la más estricta intimidad por cuanto si alguien lo presenciara la persona afectada moriría sin remedio. Cuando el rayo golpea a un miembro de la familia, se considera que sus herederos directos también "tienen rayo" por lo que habitualmente el "oficio" es transmitido entre los golpeados por el rayo de padres a hijos e incluso nietos (Huanca, 1990:69). El encuentro con el rayo deja siempre una marca exclusiva como garante de la selección de que ha sido objeto. Cicatrices en forma de cruz sobre la coronilla, incisiones profundas en las extremidades, y diversas deformaciones vitalicias hacen de los tocados por el rayo seres de "frontera", pertenecientes al dominio humano y al sagrado. Lo expuesto no sólo se aplica a los hombres, sino también a las mujeres, quienes en la época colonial se constituyeron en defensoras eficaces de las tradiciones religiosas andinas, lo que les valió el atributo de "brujas" y "hechiceras" (Silverblatt, 1990:127-144). En la actualidad existen mujeres *yatiri* de gran prestigio y consideración (Colque, 1938:14-16; Mamani, 1975:2).

55.-Julio Quispe se enorgullece de poseer *pusi tita*, cuatro pechos y una marca en forma de cruz sobre el cuero cabelludo de la coronilla. Modesto Capcha luce una profunda cicatriz en la pierna como testimonio del castigo de que fue objeto por la *pachamama*; Gregorio Mamani es cojo; Julio Chura, ciego. Estos hombres "deformes", marcados como "fronteras vivientes", en los límites propios del género humano, son los seleccionados como servidores del rayo y establecen una continuidad perfecta respecto al papel que desempeñaban en el pasado (Ponce Sanginés, 1969:220-221; Bouysse-Harris, 1987:25).

56.-El rayo es el responsable de las deformaciones y de la multiplicación de productos y personas.

57.-Para el dominio aymara Cfr. Huanca (1990:59-61); Tschopik (1968:193-194); P'axi et al (1988:8,9). En el ámbito quechua serrano Marzal (1988:275); Contreras (1985:133); en el Norte argentino, Torres-Sacchi, (1985:29).

José Alejo Benito fue refrendado como *yatiri* por los especialistas de su comunidad al comprobar el grado de adistramiento que había conseguido merced al aprendizaje efectuado con su difunto padre.

El sueño es una forma habitual de conocimiento a través del cual una persona preocupada por la persistencia y la forma del mismo puede llegar a la conclusión , aconsejado por otro "maestro", de que tiene que dedicarse a la lectura de la hoja.

Padecer una enfermedad grave, de causa desconocida y conseguir recuperarse con rapidez de la misma por un tratamiento personal, acredita a la persona como "maestro" y especialista de gran reconocimiento. Ignacio Caillante sufrió hace tiempo unas convulsiones fortísimas que le dejaban extenuado. Las piernas eran incapaces de sostener su peso y temblaba de forma incontrolable. Un familiar suyo le cargó a costas hasta el cerro Pachjiri a cuyo calvario del rayo se recomendó , utilizando braseros de incienso y entregando una dulce mesa. Al poco tiempo su cuerpo recuperó el vigor , de tal forma, que el descenso del cerro lo hizo por su propio pie. A partir de este momento comenzó a interesarse por la coca y las plantas medicinales que experimentaba con su propia dolencia curándose él mismo y acreditando una gran capacidad en la lectura de las hojas de coca.

En la actualidad, el oficio de pronosticador, adivino y curandero se ha hecho en cierta forma "rentable" en los sectores marginales de las ciudades. Campesinos con ligeros conocimientos sobre la hoja , que poseen casi todos, en lo que se refiere a augurios y presagios , emigran a la ciudad para incorporarse a los diferentes sindicatos de *yatiris* y curanderos (58). "Por plata no más van" es la crítica acérrima que se hace de estos "nuevos *yatiris*" por parte de sus colegas del campo. En definitiva es la ciudad , sus "residentes", los que propician esta demanda creciente de especialistas, "antes no sabía ser así; ahorita más de cien debe haber". Hay que tener en cuenta dentro del proceso de acomodo y transformación que sufre el "residente", el importante desamparo simbólico (Albó et al , 1981: 121-128) en el que se ve inmerso, circunstancia que, en cierta medida, se ve amortiguada por la actuación de estos especialistas, quienes posibilitan una eficaz adaptación religiosa a las nuevas condiciones de vida a la vez que permiten cierta continuidad con el sustrato de creencias campesinas.

---

58.-Entre los métodos predictivos que el campesino utiliza adquiere relieve específico el sabor de la coca mascada; si resulta dulce todo resultará bien, mientras que si, por el contrario, amarga se cree que lo que se piensa o discute , será en vano. Si se introduce el tallo de la hoja entre los dientes durante el *pijchu* es igualmente un indicio negativo. Son múltiples los indicios con que cuenta el campesino para establecer predicciones sobre el éxito o el fracaso de sus empresas (Paredes, 1976: 81, 137; Guamán Poma, 1987: 274-277).

Como vemos también el "hambre" y el "ganar plata" justifica el aprendizaje y la práctica de este don ,convertido en "oficio",en el ámbito urbano.Si observamos cómo los especialistas andinos del pasado eran elegidos para desempeñar sus cargos, en esa pequeña selección de párrafos de cronistas que he presentado en el epígrafe anterior, sorprende el grado de continuismo que al respecto existe con los actuales especialistas aymaras.Los tocados por el rayo,los mellizos,los deformes ,los quebrados que se recuperaban con rapidez,los hijos de especialistas...así como los míseros y hambrientos, constituían en el pasado tal y como acontece en la actualidad, el colectivo más apropiado para el desempeño y puesta en práctica de los conocimientos predictivos y terapéuticos ,así como el servicio a los lugares sagrados y el convite a los diversos comensales sobrenaturales aymaras.Una vez seleccionado el candidato,éste tiene que habituarse al conocimiento y destreza de ciertas técnicas pertinentes en la relación simbólica con el entorno religioso aymara.

\* \* \*

Efectuada la selección del futuro especialista supuesto que reúna las cualidades pertinentes para ser un buen "maestro",comienza el estricto periodo de iniciación. El propio interesado debe ser aleccionado por un especialista de prestigio quien le iniciará en el conocimiento de los rudimentos técnicos y en las pertinentes estrategias predictivas.El "maestro" insiste en los cuidados que debe tener siempre,el carácter sagrado de su oficio,por lo que jamás debe practicarlo bebido, "hasta cierto punto no más",su obligación de atender a quien se lo solicite con la generosidad necesaria,no estar obsesionado por la plata,emplear el empeño y obstinación necesaria para hacer curar a los enfermos,reconocer con humildad los casos que no pueda atender,pagar con corrección a los diferentes lugares,conocer el orden de aplicación en la *ch'alla*...etc. No se trata por tanto de un mero adiestramiento práctico;en realidad este aspecto no interesa tanto al "maestro" aleccionador como el mentalizar a su alumno de la trascendencia de su misión al servicio de los *jagi*.El *yatiri* tiene que saber en cada momento interpretar los problemas de la gente a través de la coca,para lo cual su dedicación y empeño tiene que ser constante."De usted no más depende";el nuevo "maestro" tiene que saber pensar para interpretar los designios de la coca, reflexiona sobre sus propios sueños y aventura sobre los sucesos comunitarios de los que participa como uno más.

A través del sueño los seres sobrenaturales se van a manifestar al aspirante quien tendrá que interpretar qué tipo de camino le corresponde seguir .Para clarificar el tipo de revelación de que va a ser objeto,el "maestro" aconseja pagar con una dulce *mesa* al *kunturmamani* en el cuarto donde el aspirante duerme y con él,a la *pachamama*, los *achachila* y los propios santos que son quienes "en realidad" aleccionan al inexperto candidato. "

Date cuenta,date cuenta,ya tienes que saber", "!todo te van a revelar;"(59) .

Al cabo de un par de semanas de efectuado el pago al *kunturmamani*, el aspirante es juramentado por su "maestro" entregándole su *tari* de coca. Con gran seriedad, antes de partir al cerro, el "maestro" toma juramento a su alumno de que no se va a burlar del compromiso que está adquiriendo ni se va a arrepentir, ni mucho menos tratar de enriquecerse. Una vez efectuado el juramento, el "maestro" entrega el *tari* de coca al aspirante quien debe sostenerlo junto a su corazón. A continuación se prepara una *dulce mesa* (60) que se va a entregar esa misma noche en el "cabezal" o altar del cerro que el "maestro" considere oportuno y que suele ser el más representativo y sagrado de la comunidad (61); después una *mesa* negra, *ch'iyara misa*, para que los seres malignos no molesten ni engañen al protegido. Preparadas las *mesas* y convenientemente asperjadas, con vino y alcohol, se emprende la subida al cerro completamente en ayunas. El postulante lleva sobre su corazón, durante todo el ascenso, el *tari* de coca y las *mesas* convenientemente empaquetadas. La noche es el momento en el que los *saxra* y *antawalla* actúan, por lo que el "maestro" abre el camino *ch'allando* y asperjando alcohol en cada descanso y hacia las sombras indefinidas que nos envuelven. Los descansos van acompañados siempre de aspersiones y tragos reconfortantes de alcohol. El postulante va "cargado", (como los bailarines con sus pesados aderezos y disfraces), con los útiles y remedios que configuran la base de su conocimiento intelectual, el *tari* de coca y las *mesas*, cuya destreza y manejo le irán confirmando, a través de la experiencia, como "maestro" prestigioso. El aspirante cargado de los atributos del que "sabe", camina con humildad, recogido en sus creencias, con toda su voluntad porque el cerro "jala" a los que vienen con fe, aliviando los pesares del ascenso, a la vez que cansa y obstaculiza a los curiosos.

59.-Cada "maestro" posee una especialidad propia que le es revelada en sueños, e igualmente, a través de la coca durante el proceso de iniciación por el *ch'amakani*, a veces incluso, en el mismo cerro (F'axsi et al, 1988; 8, 9). El "maestro" tiene que saber cual es "su camino" en el que va a especializarse, si es "para rayo", "para *pachamama*"... etc. En la comunidad, los distintos especialistas distinguen perfectamente la oportunidad y preferencia en el tratamiento del paciente, por parte de uno u otro "maestro" en base a esta distinción específica. Los casos de *antawalla* para Carmelo Condori, los de *gloria* y rayo para Ignacio Caillante quien luce una marca estrellada en su mano derecha que le acredita dicha especialización. De esta forma, las "pagancias" que son ofrecidas por el "maestro" adecuado resultan más eficaces al ser bien recibidas.

60.-Conjunto de elementos azucarados que integran las ofrendas.

61.-Existen diversas variantes; en cualquier caso la iniciación precisa de un "maestro" de prestigio, mejor si se trata de un *ch'amakani*, y de un lugar sagrado, habitualmente el cerro de mayor significación comunitaria.

Una vez en el altar de piedra del cerro, ya en la madrugada, se encienden tres velas que se alojan en el interior de los huecos del altar donde se suelen dejar las ofrendas. Las velas tienen que permanecer encendidas el mayor tiempo posible, a resguardo del frío viento de la cumbre. Junto a las velas el aspirante entrega una docena de *kantutas*, flores silvestres recogidas por el camino, de color rojo que se dejan al lado de las velas, en otro de los huecos del cabezal como ofrecimiento formal de cariño y buena voluntad al cerro. A su lado se deja el *tari* de coca y el paquete de las ofrendas que serán entregadas al amanecer. Hay que permanecer en el cerro las horas que restan hasta la salida del sol. Todo tiene su momento y, por más intenso que resulte el frío, los acontecimientos no pueden precipitarse.

Con las primeras luces del alba el aspirante recoge con todo respeto el *tari* que había depositado sobre el altar del cerro; realmente lo compra por cuanto tiene que dejar algunas monedas en el interior del hueco a cambio del *chínu*. Es el momento clave del aspirante; el "maestro" va a explicar sobre el cerro las reglas básicas de la lectura de coca. Más que indicar una forma estricta de lectura lo que hace es efectuar una consulta apresurada cuya finalidad, a mi entender, no es tanto que el aspirante "copie" el estilo de su "maestro" como que se habitúe al lenguaje narrativo de las hojas y a un patrón de consulta pertinente cuyo formato, el propio iniciado tiene que desarrollar. El "maestro" sigue de cerca el modo en que su discípulo se desenvuelve con el *tari* preguntándole si tiene o no licencia del cerro para leer la coca, si quiere recibir o no las ofrendas...etc. En cuanto el experimentado especialista entiende que el novato maneja con cierta soltura las principales claves y que el cerro acepta su juramento y las ofrendas pertinentes, recoge las *mesas* del altar quemando la dulce *mesa* sobre el "rostro" del cerro, es decir dando frente al altar orientado hacia el Este, hacia la salida del sol. Se *ch'alla* con alcohol la ofrenda y el especialista insiste con vehemencia en el orden pertinente que se tiene que seguir en la invitación a los distintos lugares sagrados. Hay que dar una vuelta completa al horizonte en sentido contrario a las agujas del reloj, invitando a cada una de las cumbres y lugares específicos de cada sector. Olvidarse de algún punto o efectuar la *ch'alla* en el sentido contrario implicaría un grave riesgo para el especialista por su torpeza e ignorancia consumada amén de inutilizar la eficacia de la ofrenda. Después de la *mesa* dulce se quema la *mesa* negra situada en la periferia del recinto amurallado que rodea al altar. Tras una nueva *ch'alla* de alcohol nos retiramos de la cumbre para que todos los lugares y seres convidados en las ofrendas se sirvan. El humo blancuzco que expelle la ofrenda dulce y el sentido ascendente del giro que va adoptando es un augurio positivo, la *mesa* "está pasando bien" y, por tanto, va a ser bien recibida.

Una vez que el *yatiri* ha sido juramentado como tal por su "maestro" en el cerro, debe continuar su fase de adiestramiento, por su cuenta reflexionando sobre la lectura de coca y la composición de las ofrendas. Dificilmente un "maestro" confesará a otro cómo prepara las *mesas*, el propio interesado tiene que madurar cómo hacerlo. Existe una base semejante compartida por la mayoría de especialistas y un listado relativamente corto de ingredientes empleados en las ofrendas, pero es labor del especialista saber darle la forma y el sentido pertinentes para que la ofrenda sea "sabrosa" y, por lo tanto eficaz. "Así como las mujeres preparan sus platos, así igual nosotros las *mesas*", explica Modesto Capcha; por su parte Ignacio Caillante apuntilla, "cada mujer sabe preparar el plato que le gusta a su marido, así preparamos diferente las *mesas*".

La visita al cerro donde el *yatiri* ha tomado posesión de su cargo se repite hasta tres veces en total. El nuevo "maestro" tiene que ir paulatinamente demostrando la progresión de sus conocimientos hasta que consiga finalmente curar a un enfermo (Ochoa, 1974a:3). Cuando lo logre habrá alcanzado una primera fase operativa que muestra el grado de madurez que ha ido adquiriendo y comenzará a ser tomado en cuenta por la comunidad. El nuevo "maestro" se muestra bastante reactivo a curar al principio, pero no existe otra forma de superar el miedo que intentarlo por primera vez, me comenta Ignacio. Una vez más, depende del propio interesado el ir poco a poco incrementando sus conocimientos. Junto a esa trascendencia e importancia de la reflexión personal capaz de clarificar y ordenar sus propios pensamientos, "vos tienes que saber de qué está enfermo, cómo curar, dónde vas a pagar...!todo!", el "maestro" acostumbra visitar lugares diversos de carácter sagrado donde su conocimiento se amplía. Ofrece al lugar una dulce *mesa* o un simple brasero de incienso y deposita su propio *tari* en el lugar del altar "para que la coca revele mejor". Gregorio Mamani considera esenciales este tipo de viajes, "mucho tiempo yo estoy trabajando. Yo *ispa* también, mi mamá dos ha nasido; uno mi hermana ya hemos muerto, yo no más estoy vivo. Estamos viviendo al Copacabana y calvario, *Pachjiri*, también estooc... *Wagi*... otro siru (cerro) ahí no más yo anda, estoy yendo. Después eso no más estoy alsando (alzando). Después yo sabe bien, pues bien. !Todos los calvarios enseñan!".

Los *yatiris* que han visitado varios lugares de condición sagrada reconocida lo manifiestan como base importante en apoyo de sus conocimientos y prestigio. Son lugares donde el especialista es investido de poder (Huanca, 1990:62). Por ejemplo, Urcupiña en Cochabamba; Copacabana, Santiago de Ojje, *Pachjiri* y *Jipi* junto al lago Titicaca, Tata Bombori en Oruro y las *apachitas* de *Waraqña*, en la carretera a Oruro, "cumbre", en dirección a los yungas y la que se alza sobre el collado que domina el valle de Sorata en la Provincia de Larecaja son especialmente pertinentes en la consideración apropiada de la experiencia y capacidad de los *yatiri*.

El prestigio del especialista irá creciendo a medida que su figura vaya siendo popular ,primero en el entorno comunitario,para ir ampliandose posteriormente de forma insospechada.Su vida tiene que ser ejemplo para todos (Ochoa,1974a:5) sólo así podrá mantener el prestigio y respeto que normalmente se brindan a los especialistas rituales en el seno comunitario como personas de palabra, con carisma y autoridad habituadas a las normas de la tradición y la "costumbre" por lo que los mejores *yatiris* y especialistas suelen desempeñar los cargos comunitarios con absoluta corrección sin rehuir sus responsabilidades en lo que respecta a las contribuciones festivas.Si falla en estos aspectos, su figura normalmente respetada ( a excepción de las comunidades de afincamiento protestante o en los núcleos donde el contacto citadino resulta permanente) sufre una poderosa devaluación.

El compromiso que adquiere el nuevo *yatiri* tras su toma de posesión es absolutamente irrevocable, no admite peros ni excepciones (Huanca,1990:69).Aquella persona que desatienda su compromiso como elegido del rayo está expuesto a peligros y atroces calamidades. Modesto Capcha era pescador en el Titicaca a tiempo completo.Le iban bien las cosas,tenía "plata" como resultado del contrabando de lanas que hacía con el Perú a través del lago lo que le permitía vivir con cierta holgura. El rayo había caído en su casa de pequeño y comenzó a practicar con diversos "maestros" las técnicas de lectura de coca y preparación de *mesas* .Se hizo con clientes habituales en la ciudad de La Paz,pero el contrabando y la pesca resultaban mucho más rentables que el sacrificado servicio de *yatiri* por lo que desatendía con frecuencia a su clientes.Al poco rato comenzó a tener sueños extraños en los que se le aparecían *tawagus* , jovencitas, que un amigo suyo,*yatiri*, identificó como la *pachamama* quien le estaba recriminando su comportamiento y desatención a la coca:"No...esas mesas...no quería eso también "pasar". No quería "pasar" mesas.Un poquito me...!caliente me ha reñido; A mí no más me ha estado riñendo.Algunas amanecidas,me he olvidado de "pasar" los clientes.Estaba en campo yo estaba borracho también pues,he ido a pescar *pejerrey* (62),tenía mi plata !ya no quiero trabajar; (de "maestro").Por eso me ha pasado esto pues. Tenía mis muletas.No puedo andar siempre;por eso me ha levantado castigo,después me ha levantado.Ahora estoy pidiendo al Señor,disculpe,disculpe,disculpe..."

---

62.-El *pejerrey* es una variedad de pescado carnoso del lago muy buscado por su exquisitez y fácil mercado en la ciudad.Se captura de madrugada,razón por la cual el pescador duerme en el propio bote hasta el momento propicio de recoger las redes.Luego rema con energía hacia la orilla y transporta el pescado fresco a la ciudad en el primer camión que le recoja.El *pejerrey* no se localiza ,como el *garachi* en las inmediaciones de los totorales próximos de la orilla,sino que hay que buscarlo en las "pampas" del lago,en las zonas más profundas y alejadas de la ribera.

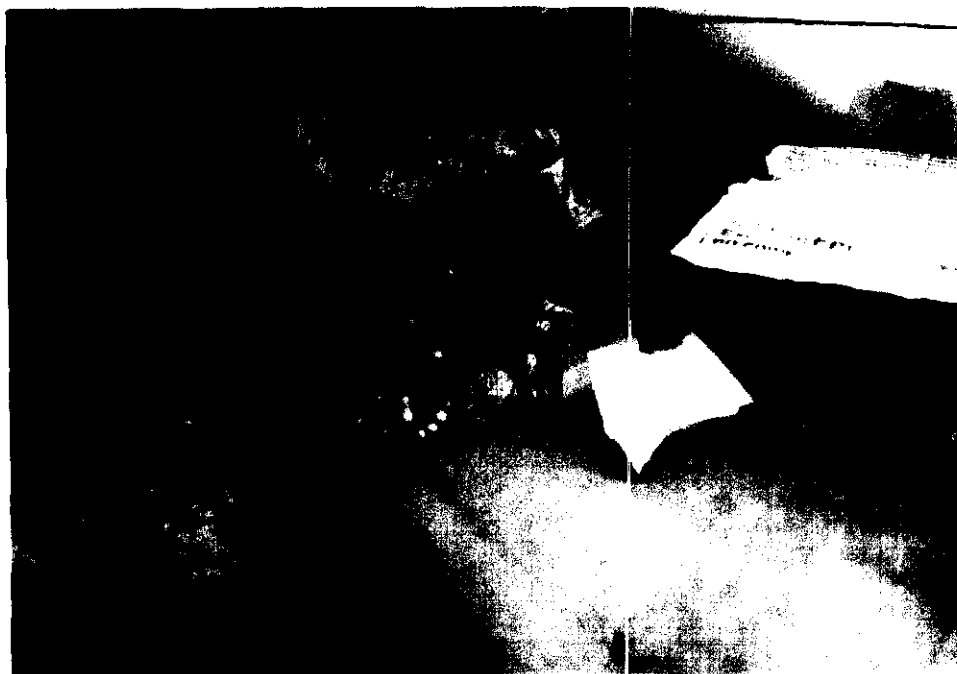


Fig.1) *Las "herramientas" del yatiri.*



Fig.2) *Lectura de coca.*



En el medio urbano el *yatiri* sufre una cierta discriminación profesional. Conocemos de su capacidad para curar mediante ofrendas así como a través del empleo de una variada farmacopea tradicional que conocen con suficiente amplitud los campesinos del altiplano. Lógicamente, los residentes de importante asimilación a la vida citadina aleccionados en las supuestas prioridades y ventajas de la medicina occidental dudan que el *yatiri* pueda curar. Le atribuyen solamente cierto dominio de las técnicas predictivas y sin embargo consideran que el *kallawayaya* es el mejor dotado para curar, mediante el empleo de hierbas. La terapia simbólica empleada por el *yatiri* parece ir perdiendo terreno frente a la "naturista" de los *kallawayaya* y a su catalogación preferente como adivino vinculado a la lectura de hojas de coca. En el campo la situación es muy distinta, constituyéndose el *yatiri* como el principal curandero a quien se "molesta" cuando la salud está en peligro. Así comentaba malhumorado Modesto sobre sus vecinos comunitarios: "cuando enferman así saben molestar", frente a la variedad de trabajos que un *yatiri* puede efectuar en el medio urbano. En este sentido quiero resaltar la condición de *qulliri* para el propio *yatiri*; el *qulliri* es considerado en la literatura especializada como el curandero experto en infusiones, hierbas y emplastos, con importantes conocimientos en farmacopea tradicional, pero de aparente ignorancia en lo que se refiere a las enfermedades de carácter "mítico" y la pertinencia del empleo de *mesas*. Considero que resulta más adecuado integrar ambos modelos de conocimiento terapéutico dentro del campo de atribuciones del *yatiri*, con la lógica salvedad de que cuanto mayor sea el prestigio del *yatiri* su conocimiento integrado sobre las técnicas curativas será igualmente mayor. No hay que olvidar que el *yatiri* es un campesino más y por lo tanto posee un amplio conocimiento sobre especies herbáceas y farmacopea tradicional (INDICEP, 1979a:53-55; 1979b:57-69). El prestigio del *yatiri* como adivino es importante de cara al reconocimiento de sus clientes, pero éstos no dudan en recorrer largas distancias si su capacidad para curar es igualmente reconocida. El *yatiri* sabe las causas de la enfermedad y el modo apropiado para enfrentarla con la suficiente capacidad crítica como para considerar si él personalmente puede efectuar la curación o sin embargo, si se precisa de otro especialista de superior entidad y conocimiento e incluso, si el problema exige los métodos del médico occidental. Todo sale en la lectura de hojas de coca, base fundamental de la predicción que realiza el *yatiri* quien desdeña otros procedimientos predictivos ajenos a la misma (63).

"Con esto trabajamos nosotros; estas son nuestras herramientas", comenta Modesto. La "herramienta" que jamás puede faltar en el capacho de un *yatiri* es la coca, así como el *tari* o *chinu* que emplea en las consultas.

63.-Otros métodos predictivos como el naípe, de gran imposición en el medio urbano (especialmente entre los "maestros" *kallawayas*) produce recelo y desconfianza en el dominio rural.

Junto a la coca una infinidad de pequeños bultos de tamaño variado que contienen diversas especies vegetales, grasas, resinas aromáticas, y lanas multicolores que son empleados principalmente, en la configuración de las *mesas*. Otros complementos probables en la parafernalia del *yatiri* pueden ser conchas empleadas para dirigir la *ch'alla*, campanas de diferente tamaño para hacer llamar el ánimo de los enfermos y enemigos y una variada suerte de crucifijos cargados de cierta cantidad de atributos emblemáticos que muestran la categoría de quien los emplea (64). Por supuesto no puede faltar entre los utensilios empleados por el *yatiri* alcohol puro, imprescindible en la *ch'alla* y cierta cantidad de vino con el que asperjar la mesa.

La lectura de hojas de coca constituye parte fundamental de los conocimientos que todo *yatiri* posee. Una vez más, el grado de crítica reflexiva que el especialista emplea, así como la práctica cotidiana en el enfrentamiento con gran diversidad de casos, le proporciona ciertas claves interpretativas válidas en la mayor parte de las consultas. Estas claves interpretativas son las que permiten al *yatiri* establecer un formato narrativo coherente en las consultas, que garantiza el desarrollo de una lectura apropiada a través del código constreñido en el propio formato de la hoja. El *yatiri* construye el relato que el cliente le está contando, consigue darle forma y coherencia; a través de las hojas el especialista ordena y disciplina el propio ritmo de preguntas y respuestas para llegar con facilidad al nudo del problema que está siendo consultado. Este nudo o aspecto central de la consulta es desenmarañado, con frecuencia, por el propio consultante, amparado en la claridad del pensamiento disciplinado que posee el especialista.

---

64. El crucifijo de Gregorio Mamani constituye su emblema de poder. Gregorio es el segundo *yatiri* más veterano del sindicato; lleva casi veinte años en las proximidades del Faro Murillo en El Alto de La Paz, junto al desfiladero que desciende en pendiente vertiginosa hacia la ciudad. Gregorio emplea su crucifijo siempre que trabaja, bien sea para consultar las hojas de coca o para "pasar" *mesas*. Gregorio habla del crucifijo como su "calvario". El "calvario" posee seis cruces, de distinto tamaño, distribuidas por la superficie de la cruz principal. A la derecha del cristo cuelga una medalla de la Virgen de Copacabana, mientras que a la izquierda cuelga otra medalla, esta vez identificada como Urcupiña. Por encima de la cabeza del cristo se alinean 16 cuentas de plástico cada una de un color distinto y a los pies una figura denominada "corona" que semeja una hélice de cruces gamadas desarrolladas en sentido contrario a las agujas del reloj. El crucifijo grande es indispensable para la lectura de coca, la alineación de cuentas de colores, para llamar ánimo, las medallas de las virgencitas para solitar plata y suerte en los negocios y la corona "para brujos", para rechazar maldiciones y probablemente para hacerlas. En el crucifijo de Gregorio se muestra, como si de un escaparate se tratara, todo su poder.

Cuando se trata de aventurar el origen de la enfermedad de un paciente hay que ver "parte por parte", utilizando la información ordenada del paciente para efectuar una reconstrucción veraz de los hechos y ,de esta forma, acertar con la causa del problema y la solución más pertinente.

¿Cómo se desarrolla la consulta? Volvemos al comienzo, no existe una forma unívoca de leer la coca. En principio cada especialista tiene un estilo peculiar en leer los designios de la hoja, sin embargo, creo que buena parte de la maestría en el arte de la lectura de la coca radica en esa capacidad de ajuste narrativo que el especialista trata de modelar con las hojas. El *yatiri* recibe la visita de una persona quien le ofrece unas cuantas hojas de coca para mascar. Comienza el intercambio de información sobre el asunto que le ha traído al consultante a la casa del "maestro". Después de un tiempo prudencial en el que se ha mascado coca sin ningún tipo de apresuramiento, el visitante entrega al "maestro" un *tari* de coca "escogida", por tanto, fresca y brillante, la mejor coca de la que dispone el cliente. Si el cliente no ha escogido previamente las hojas se procede a seleccionar la coca de mejor aspecto de que disponga, en cantidad que el especialista considere apropiada. Las hojas de coca se disponen sobre el *tari* a medida que van siendo elegidas para la lectura a la vez que el cliente continúa comentando el suceso sobre el que quiere hacer la consulta. El especialista mueve la cabeza contrariado y deja escapar exclamaciones de "dolor solidario" con las desgracia que el paciente comenta (65). Parece un auténtico sacramento penitencial en cuyo desarrollo el cliente "confiesa" al *yatiri* sus desgracias y penas. La coca escogida se introduce en el *tari* junto con la *nayracha* o sillada (66), moneda habitualmente de un peso que es la tarifa del especialista por consulta. El *tari* de la consulta es aportado por el cliente, pudiéndose utilizar también el del propio especialista. El *tari* es un tejido rectangular pequeño, empleado en el transporte personal de la coca, constituye el envoltorio pertinente en el que se colocan las hojas que se comparten en las reuniones comunitarias. Este tejido presenta una decoración listada que puede ser de color (menos frecuente) o de tonos naturales *ch'uqi* (sin color, crudo).

---

65. El llanto se produce con relativa frecuencia, de forma desgarradora, en esta fase informativa en la que el cliente hace saber al especialista la sintomatología del mal que le afecta o el problema que le preocupa. El especialista adopta un tono solidario de sorpresa y dolor a medida que la visita le informa de sus desgracias.

66. La *nayracha*, es el "ojo de la coca", imprescindible para "ver". Se denomina de esta forma (de *nayra*: ojo) a la moneda que acompaña la lectura de coca y que constituye la propia paga del especialista. Si el prestigio del maestro es elevado, su *nayracha* o *sillada* será igualmente elevada ( particularmente cierto entre los especialistas rituales que compiten en las áreas urbanas). Si se lee la hoja sin *nayracha*, por pequeña que ésta sea, la coca "no avisa bien".

El *tari* es doblado en cuatro, en forma de cruz, o bien, simplemente uniendo los extremos opuestos para configurar una figura triangular. El "maestro" reza para "pedir permiso" a los seres tutelares que le protegen y bendiciendo el *tari* restriega una superficie sobre la otra momentos antes de abrirlo llamando a la suerte. Esta presión ejercida sobre el último doblez del *tari* produce cierta adherencia de algunas de las hojas del interior del tejido sobre la parte superior del triángulo, modificando la posición inicial de todo el conjunto. Al abrir definitivamente el tejido, el especialista observa el aspecto general de las hojas comenzando a estructurar un diagnóstico apropiado. Este procedimiento se repite las veces que el especialista considera necesarias; posteriormente selecciona alguna de las hojas del *tari* que representan las acciones y personas implicadas en el asunto. Este conjunto de hojas asociadas a personas y conceptos varios (viaje, robo, enfermedad...etc) se sitúan sobre el ángulo superior del tejido y sobre este referente de hojas, en las que se condensa la trama argumental del relato, lanza, como si de naipes se tratase, un puñado del resto de hojas del *tari*. La disposición que adquieren las hojas caídas sobre aquellas otras que encierran el referente narrativo del problema configuran la base de la predicción que el especialista efectúa. En este sentido es bastante general el código binario que identifica el haz verdoso de la hoja como positivo y el envés blanco negativo, a pesar de las diferentes variables del modelo, así como formas graduales de éxito y fracaso representados en forma de "trancas" o barreras que obstaculizan el sentido de la lectura (67). Además el *yatiri* conoce un código minucioso de identificación de cada hoja; las hojas secas, resquebrajadas en algunas de sus partes tienen siempre un significado negativo, frente a las de aspecto jugoso y brillante que son positivas. El "maestro" descifra lo que está "escrito" en la propia superficie de la hoja asociándolo a la enfermedad que el paciente padece y su localización específica (cabeza, pie, corazón...etc) (Ossío <coord.>, 1989:283-288, 365-379; Carter-Mamani, 1986: 400-428). A medida que el cliente aporta nuevos elementos de juicio, la trama argumental varía, se cambian los referentes conceptuales de las hojas cuyo conjunto es sometido al mismo procedimiento. Este proceso se repite las veces que sean necesarias hasta que el problema ha sido completamente filtrado por el modelo predictivo de la coca (68).

67.-La lectura de la hoja de coca admite múltiples variables. Algunos maestros consideran el verde del haz como positivo y el envés más claro negativo; otros, por el contrario consideran que es el envés "blanco" el positivo mientras que el lado "negro" y oscuro de la hoja es negativo. Finalmente hay maestros, los de mayor jerarquía, que conocen y utilizan ambos lados de la coca para el diagnóstico predictivo, consultando tanto al blanco de la hoja como al negro.

68. Forma parte del código moral del buen "maestro" el entretenerse lo necesario en cada consulta; no apurar al consultante, explicarle con claridad lo que la coca indica y repetir la lectura, las veces que sean necesarias. No hay que leer apurado ni tampoco "cansar" a la coca.

El análisis de cada fase del problema posibilita un conocimiento ordenado del asunto y una confluencia cada vez más precisa en el nudo de su trama argumental. La coca revela la naturaleza del problema, el origen de la enfermedad, el tratamiento pertinente así como el lugar propicio en el que efectuar la pagancia...etc (69). La suerte de coca es el cauce pertinente a través del cual se establece el tipo de ofrenda que hay que preparar y el momento oportuno de su entrega.

Junto a la lectura de la coca, el preparado de mesas es atributo importante de los yatiri. Tiene que saber perfectamente pagar al conjunto de seres sobrenaturales que pueblan el mundo aymara, *aka pacha*. Para ello, el yatiri necesita discernir con claridad las apetencias culinarias de unos y otros, y conocer las técnicas pertinentes de configuración de los diferentes tipos de mesas.

Una de las primeras ocasiones en que conversaba con Modesto en su carpita, se acercó una persona para hablar con él. No quería que le echara la suerte, simplemente le buscaba para conversar; "problemas no faltan" me indicó Modesto cuando la visita se hubo despedido. Al parecer esta persona nunca le solicita que le lea la coca, pero le busca y acostumbra invitarle a tomar un trago cuando quiere su opinión sobre algún tema que le preocupa. La escena, recopilada entre residentes aymaras de la ciudad, presenta idénticos perfiles en el ámbito rural. El yatiri habituado al trato de los más variados dramas humanos es buscado como asesor en múltiples circunstancias. Es un campesino más que comparte los avatares lógicos de la vida rural altiplánica por experiencia propia y conoce a la perfección el abanico de situaciones conflictivas más probables en el entorno familiar comunitario, pero además, tiene que enfrentarse a ellos de forma cotidiana por causa de su especialización ritual; por ello conoce en profundidad lo que sucede en la comunidad, ha desempeñado varias veces los cargos de máxima autoridad y maneja a la perfección las claves del comportamiento rural. Su presencia se aprecia en los momentos en los que la comunidad le necesita, así puede iniciar una *ch'alla* a la *pachamama* introducir una oración o efectuar cualquier tipo de ofrenda cuando el interés de la comunidad está en juego. Y...¿en la ciudad? Entre los "residentes" campesinos su consejo es si cabe, más codiciado, por cuanto los yatiri ciudadanos han sufrido en propias carnes la angustia del modelo urbano y los problemas adaptativos que éste exige, vulnerando el sistema de creencias tradicionales así como parte esencial de las pautas de comportamiento habituales entre campesinos (Albó et al, 1983:71).

---

69. Sobre la lectura de coca Cfr. Carter-Mamani, (1986:400-427); Ossío (coord), (1988:365-379).

El *yatiri* "sabe" del mundo rural y de los caracteres distintivos que imperan en la ciudad; conoce los dos "mundos". Su destreza en el conocimiento de las variables que inciden en el problemático contexto citadino del "residente", así como las normas tradicionales pertinentes en el ámbito rural, hacen de él pieza imprescindible en el proceso de adaptación del campesino, a la vez que preserva, en cierta forma, los principios básicos que afectan a la propia identidad aymara; a pesar de que el propio especialista ubicado "a tiempo completo" en la ciudad, termina por modificar su base operativa, otorgando más importancia al interés y enriquecimiento personales que al servicio característico del dominio campesino (70).

El *ch'amakani*.- Es el "dueño de la oscuridad" (Berg, 1985: 49). Gran parte de lo referido para el *yatiri* es pertinente en la definición de este poderoso especialista ritual. Su dominio distintivo es la noche; la oscuridad ampara siempre el ejercicio de la cualidad más específica y autoritaria que el *ch'amakani* posee: Su capacidad para hablar y comunicarse con los seres tutelares aymaras. Es un efectivo intermediario entre las entidades sobrenaturales aymaras y la gente, diagnosticando la naturaleza del problema consultado, como si se tratase de un serial radiofónico, mediante una representación dramática que el especialista efectúa en las sombras, incorporando las voces de los diferentes personajes que se ven implicados en el proceso. El *ch'amakani* utiliza a los seres que lo apoyan, sus *aphalla* (71) para convocar a los espíritus de personas implicadas y seres sobrenaturales de diferente signo teniendo poder sobre cualquier tipo de entidad, maligna o benigna. Se produce un intercambio de información entre todos los personajes y consultantes presentes en la sesión quienes otorgan un sentido culturalmente coherente al problema llegando a una toma de posición concreta sobre el particular.

El *ch'amakani* impone un respeto ostensible entre los campesinos, pertenece a la jerarquía más elevada de los especialistas rituales aymaras y goza de cierta ambigüedad en su desempeño, por cuanto conoce los procedimientos de devolución de maldiciones y los secretos de la magia negra. Esta circunstancia lo emparenta con el *layqa*, el especialista aymara del daño. Este aspecto del *ch'amakani* como especialista ambiguo y dañino es el que presenta mayor realce en las escasas referencias bibliográficas que se ocupan de su figura (Barre, 1948: 220; Tschopik, 1968: 192; Carter-Mamani, 1982: 303; Frisancho, 1988: 60; Paredes, 1976: 17).

70.- En el ámbito rural se considera que, sólo el *yatiri* que sigue fiel a su vocación de servicio dando ejemplo diario consigue aumentar su prestigio y jerarquía (Ochoa, 1974a: 3).  
71. Los *aphalla* son los espíritus que se sientan sobre el *ch'amakani*, cuando acuden a sus llamados. Se colocan sobre los hombros del especialista, cuya espalda se va encorvando en el desarrollo de la sesión, para secundarle en el análisis de los casos más problemáticos.

Quizá el medio nocturno en el que efectúa su trabajo y la capacidad que presenta de hacer hablar a los espíritus, lo que le vale el apodo de "espiritista" por parte de los comuneros, han servido para configurar un perfil oscuro y demoníaco en este especialista. Tampoco hay que olvidar que fueron estos "sacerdotes" los más buscados por los extirpadores de idolatrías tildados de hechiceros demoníacos, servidores de las *huaca* y curanderos (Guamán Poma, 1987).

El *ch'amakani* es un especialista bastante escaso frente a la abundancia relativa del *yatiri* cuya presencia es prácticamente general en las comunidades ribereñas del lago Titicaca; por esta circunstancia el buen *ch'amakani* es objeto de búsqueda intensa, desde la ciudad e incluso desde los lejanos valles yungueños (72). Algunos *yatiri* consideran que la iniciación es más ventajosa cuando se hace con un *ch'amakani* (Huanca, 1990:65) por su conocimiento superior y habitual contacto con los *aphalla*.

La selección de que es objeto el *ch'amakani* es prácticamente idéntica a los casos que hemos indicado para el *yatiri* descartando el principio económico y priorizando la elección del rayo. Sin embargo, la posibilidad de tener *aphalla*, esos espíritus tutelares, santos y achachilas, que secundan la labor del especialista presentándose en las noches para ayudar en el desarrollo de las consultas, exige sacrificio y coraje por parte del interesado. Ignacio Caillante trabajaba con *aphalla* hace tiempo, pero todo su cuerpo se convulsionaba terminando exhausto y enfermo. Es tal el miedo que le produce ahora que hace años que no vuelve a intentarlo.

Modesto esbozó una nítida sonrisa cuando le pregunté si iba a ser *ch'amakani* algún día; cogió la botella de alcohol y empezó a bromear como que llamaba a los *achachila* soplando sobre la embocadura de la botella; "con tiempito voy a ser siempre" comentaba jocoso.

Antes de conocer a Carmelo Condori creía que el *ch'amakani* era un ejemplo de *yatiri* experimentado, cuya veteranía era suficiente para ingresar en la élite de los especialistas aymaras. Sin embargo he conocido *yatiris* ancianos de gran experiencia que no son *ch'amakani*, que no poseen sus *aphalla*. "Otro camino es", insiste Carmelo.

---

72.-Las comunidades ribereñas del lago Titicaca y la provincia Omasuyos en general se considera área específica en la producción de especialistas rituales, hasta el punto de que este aspecto forma parte del flujo de mercancías "intercambiables" entre valle y altiplano. Los vallunos de Larecaja y los cálidos yungas, buscan con frecuencia a los maestros de las proximidades del lago para hacerse curar; por su parte, los propios maestros acuden a los valles acompañados de sus clientes o bien a visitar a sus familiares y compadres, con la certeza de que encuentran con facilidad trabajo.

"Este lado (del *ch'amakani*), medio peligroso es". La especialización del *ch'amakani* es superior a la del *yatiri*; conoce por tanto las atribuciones del *yatiri*, pero las desarrolla con gran minuciosidad y cuenta con la capacidad propia de hablar con los espíritus de personas lejanas, con las almas difuntas, así como con santos, *achachilas* y demonios razón que justifica el respeto que su jerarquía ritual le concede (73). En cierta forma, el *yatiri* es objeto de una nueva selección por parte de aquellos *aphalla* que va a incorporar y a los que servirá con gran dedicación durante toda su vida.

Carmelo comenzó a trabajar como *yatiri* de jovencito. A los quince años curó a su primer cliente, sin consentimiento ni consejo de su padre. Un amigo suyo se había "asustado" (74) en la limpieza de los cicales próximos a Coripata (75). Sin pensarlo dos veces efectuó una rápida lectura de coca y se dispuso a llamar el *ajayu* del enfermo en el lugar en el que se había asustado. Llevó algunas ropas del paciente mientras éste permanecía acostado en la casa. En el lugar donde se había producido el suceso, Carmelo depositó la ropa del enfermo llamando constantemente a su animo con parte de la ropa. Se desató una terrible tormenta. Los rayos amenazaban con golpearle: "He llamado su espíritu, entonces su Espíritu Santo al final los relámpagos que estaban brillando me han atacado mucho. De este lado, de ese lado... Qué será ¿no?".

Una sombra cruzó por encima de la ropa, depositándose sobre el conjunto de prendas extendidas. Carmelo salió de su escondrijo con rapidez, hizo un nudo con las prendas, recogió algo de tierra del lugar y regresó a la casa donde el enfermo le estaba esperando. El éxito de la curación fue tan comentado por todos los trabajadores, dada la juventud del muchacho, que al día siguiente tuvo que regresar a su comunidad por el número de pacientes que habían ido a localizarle. Su partida no le sirvió de mucho ya que a las dos semanas se presentaron en su casa de la comunidad algunos de los desairados pacientes que no habían dudado en seguir sus pasos hasta encontrarle.

---

73.- Los especialistas andinos capaces de hablar con los espíritus ocupan la máxima jerarquía. Esto sucede entre los aymaras como entre los quechuas de la sierra en la figura del *altomisayuq* (Cáceres, 1988:63; 1987:26-58) Contreras, (1985:131-132); Núñez de Prado, (1970:104); Casaverde, (1970:212-218).

74. Sobre el susto o la pérdida del alma producida por una violenta impresión cuya vigencia se constata en toda América Latina Cfr. Rubel, (1986:29-42); Vellard, (1961-1962:353-363).

75. Sector cocalero de yungas dedicado prácticamente en exclusividad a la producción de coca para consumo tradicional. Produce entre tres y cuatro cosechas anuales Albó, (1986:255-296); Carter-Mamani, (1986:16-17, 81-82).



Su padre desconfiado le golpeó por la imprudencia que había cometido ,al leer la coca sin haber solicitado el permiso correspondiente, pero,desde aquel instante, comenzó a preocuparse más por la formación de su hijo.El abuelo de Carmelo había recibido el rayo y era *ch'amakani*; trabajaba con rayos y *achachilas*,su padre heredó la sabiduría del abuelo y ahora parecía que Carmelo estaba destinado a sucederle:"Antes pues,mi abuelo siempre pues;después mi papá.Mi abuelo se había muerto ,entonces mi papá había seguido,como un trabajo que deja.Mi padre había seguido pues así,finalmente como su hijo yo estoy,ya me ha quedado.Este trabajo es como un...cargo ,es como un camino".

Carmelo fue juramentado como *yatiri* por su propio suegro ,a pesar de su espectacular comienzo no lograba grandes cosas con la coca.Era *yatiri*,pero no tenía *aphalla*. Comenzó a darle a la bebida ,desatendió sus obligaciones y estuvo "como loco" un tiempo, hasta que una noche se descubrió a sí mismo rezando desnudo en lo alto de un cerro , pidiendo disculpas a dios y manifestándole su deseo de trabajar con la hoja. Regresó a su casa temblando y al meterse en el catre quedó profundamente dormido.Aquella noche Carmelo tuvo un sueño extraordinario.

Desde las esquinas de su cuarto se le aparecieron "apustulis" (los apóstoles) vestidos con sus trajes blancos que le llamaban. Al rato Carmelo se vio junto a un padrecito que le preguntaba qué hacía allí y qué quería. "Quiero trabajar" le contestó Carmelo."¿Seguro que quieres trabajar ? ¿No te vas a hacer la burla?". "No padresito seguro".Carmelo y el padrecito caminaron un trecho hasta llegar a una encrucijada de la cual partían dos caminos paralelos;uno al lado del otro.El de la derecha,angosto, negro,sucio como un basural;el de la izquierda blanco repleto de flores alegre y agradable.Carmelo sólo puede elegir un camino,así se lo hace saber el padre.Curiosamente el sacerdote le recomienda a Carmelo que elija el camino negro que es el que más le conviene porque !harta plata; puede hacer.Tan decidido está el padre, que a pesar de las protestas de Carmelo decide mostrárselo, a la vez que le insiste en la dificultad del servicio que el camino blanco conlleva, por ser sagrado.El camino negro,oscuro y lóbrego culmina en la cumbre de un cerro igualmente negro "como quemado".En dicho cerro hay gente aprendiendo a preparar braseros y *mesas* negras.Sin duda son gente maligna,brujos y Carmelo se asusta tanto que decide bajar del cerro para volver a la encrucijada."¿Qué ha pasado hijo?" le pregunta el padre."No quiero trabajar el camino negro",responde gimoteando Carmelo.El padrecito le acompaña por el camino blanco hasta lo alto de un cerro igualmente blanco en cuya cumbre hay gente aprendiendo a preparar *mesas* y braseros de incienso.Uno de los que estaban preparando braseros alecciona a Carmelo en la forma que debe de hacerlo.Al poco rato entra en una iglesia en cuyo interior estaban los apóstoles quienes le preguntan el motivo de su visita."

Quiero trabajar este camino", responde . "¿Seguro quieres trabajar? ¿No te vas a hacer la burla?". "No señor, no". Carmelo se sienta en una pequeña silla al lado de los apóstoles que están en pleno banquete. Sacan un papel "como cuero de vaca" donde escribieron con el dedo el nombre de Carmelo y sus datos personales. Al rato le entregaron un libro de aquel cuero de vaca cuyas páginas estaban repletas de hojas silvestres, "así como revuelto estaba todo". El pobre Carmelo no entendía nada de todo aquello ,pero cual no sería su sorpresa cuando aquel señor de blanco le llama por su nombre "¡Carmelo, venid haber qué habeis aprendido;" y le pregunta "¿Qué significa este camino? ", señalándole unas cuantas hojas alineadas del total de la maraña. Como Carmelo no conocía la respuesta aquel "caballero de blanco" le recordó la dificultad del servicio del camino blanco y Carmelo quedó muy apesadumbrado. De repente otro de los caballeros que estaban allí, barbudo, le tomó del brazo y le adiestró pacientemente en los caminos de las hojas, "así te voy a enseñar" le decía. "Este camino es para la suerte, este para salud, este para trabajo...etc ". Así, poco a poco Carmelo fue aprendiendo.

"¿Quien sería aquel caballero? Apóstol no debía ser ,como...santo,seguro". Otra vez volvieron a preguntarle y ya algo pudo defenderse. Finalmente pasó por aquel lugar un caballero blanco montando una lustrosa cabalgadura igualmente blanca; con su espada reluciente golpeó sobre el libro abierto preguntándole qué era aquello. Carmelo dio su respuesta. "¡Bien hijo;", respondió el caballero tocándole la cabeza con la punta de la espada al tiempo que le entregaba una hoja de coca. A continuación aquel señor le mostró a Carmelo paquetes de dinero, "así plata en paquetes ,montones", indicándole que nunca le iba a faltar plata y que se llevara la cantidad que deseara. Así de feliz se las prometía Carmelo con su plata ,pero en cuanto aquel caballero desapareció y Carmelo regresaba hacia la encrucijada del principio, otro caballero barbudo ,vestido de blanco se le apareció para recriminarle su actitud , "¡a dónde vas carajo con esa plata! ¿Vas a ser tan abusivo con tus clientes?". Al rato se apareció de nuevo el caballero blanco que le había otorgado los bienes, "¿cómo es Carmelo, te llevas o no te llevas?". "No señor, de un paquetito su esquinita me llevaré". "Muy bien ,cariño no más es ,!así sea!". A partir de entonces Carmelo cuenta siempre con el "apoyo" de sus caballeros, San Felipe, San "Jeromino" y San España que llegan relampagueando y enérgicos hacen humillar a los espíritus maléficos y a los responsables de las desgracias de sus clientes.

Carmelo ha estado en los dos cerros, en los dos caminos, por eso conoce las formas más variadas de relación con los diferentes seres. La lectura de coca que practica es minuciosa, detallada empleando "los dos caminos" en la predicción, tanto el oscuro del haz verdoso como el blanco del envés. Su figura es en sí mismo ambigua, adivino, habituado al trato con los santos, pero conocedor de las estrategias del mal.

La especialización que Carmelo ha tenido que afrontar como *ch'amakani* ha implicado un proceso de reflexión profunda efectuado por etapas. En primer lugar, al ser juramentado con su suegro (también *ch'amakani*) tuvo que superar un exigente examen por parte de su maestro así como en relación al grado de implicación exacto que Carmelo quería tener con la coca. El trato y relación que todo especialista debe a la hoja de coca incluye un comportamiento ejemplar en su atención y cuidados, de otra forma el cerro *Uchumachi* (localizado en las inmediaciones de Coroico, capital de la provincia Nord Yungas) que es el padre de la coca, se enojará en extremo; "voz alta tiene ese *Uchumachi* ¡pucha;... Ahorita podemos haber llamado..." ¡Ajá; ¿Mi hija quieres? ¿Qué manejan? ¿De cómo han conocido con mi hija? ¿De qué parte? " ¡Grave pregunta eso; De este de las hojas es su padrasto; sus hijas son pues estas (las cocas). "¿Usted quiere entonces? ¿Para cuánto tiempo? No puede mantener usted nada, ¡mi hija cuesta tantos! " ¡Valioso es ese camino; "¿Usted puedes comprar las ropas? ¿Cuántas ropas puede comprar? ¿Cuántas? Valorisaremos esto (el *tari*). No puedes usted, ¡qué vas a manejar mi hija; Esta mi hija sagrada cuesta". ¡Pucha cosas pregunta! Entonces cuando su hija..."no papá, no puedo irme con este... ¡nunca! No puede mantenerme nada". Lloro pues. Sabe llorar, por eso a mí me han preguntado:

"¿Puedes mantenerla?", yo voy a mantener.

"¿Vas a comprar ropas?", voy a comprar (76) .

"Entonces cuando ya van a estar las ropas viejitas ¿qué hace ese rato? ¿Vas a hacer remendar? ¿Qué cosa vas a hacer?" Yo no puedo decir seriamente porque a mí me ha frenado siempre. Muy este sagrado tiene, por eso no hay que pisotear siempre. Entonces su padre se autoriza. Si usted no mantienes, no vas a hacer vestirme bien... "¡véngase!", dice. Entonces al rato, la hoja ¡ya no nos puede confiar nada! " .

Una vez obtenido el permiso tras la juramentación y el examen de la coca en el cerro *Q'apiqi*, Carmelo tuvo una serie de "revelaciones" oníricas que azuzaban constantemente su propia capacidad reflexiva de interpretación y conocimiento sobre las diferentes cuestiones que se le inquirían en el sueño; " ¡puro blanquito ! que están las gentes que están alcanzando los samos (sahumerios) del brasitos están alcanzando. Ahí me presentaron. "¿Sabes?" me dice, "sí" le digo pues. Estaban así un platito que estaba colocado ahí... "alsalo" me dice. Con la mano entonces derecha he alsado. Me ha rechazado " ¡ No, no señor! no sabes". Ese plato me ha bajado entonces ahí no más ha colocado. " ¡Vaya a aprender!". Entonces así me he regresado también."

76.- Cuando las hojas de coca que el especialista utiliza en la consulta, están muy reseca, tiene que cambiarlas. Puede *pijchar* (mascar) las hojas secas y comprar hojas nuevas, jugosas y brillantes para introducirlas en el *tari* que utiliza habitualmente en la lectura. Estas hojas "jugosas" y nuevas son la "ropita" de la coca.

"Otra vez ,otra tarde (otra secuencia del sueño) han revelado también;he ido,otra vez he ido,así han revelado ,  
 "¿cómo es " me han dicho,"¿ya has aprendido?". "Sí, ya he aprendido" "Alsame",otra vez he alsado... "No,estás mal".  
 Entonses me ha rechazado otra vez."¿Qué hago pues?". "Ya ,  
 puedes ir al lado del siru (cerro) que está oscuro". Puro *qullu* (cerro) quemado es ese seritu... ¡puro negro siempre!  
 "En ese lado te conviene,¿puedes ir en ese lado?". "Es medio oscuro...¿por qué voy a ir?". ¿Grave,oscuro ya no es como floresado (florido),ya no es como un claro;puro negro, oscuro siempre es,¡no ,no !.A la tersera ves he ido....  
 (nueva secuencia)" .

Los fracasos que Carmelo sufre en el aprendizaje de las técnicas del especialista ritual,lejos de producirle desaliento y pesadumbre, parecen alimentar de forma pregresiva su curiosidad,azuzando las claves precisas de un razonamiento ordenado;"a los sirus (cerros) no más quería ir".El sueño se repite hasta que Carmelo supera la prueba, leyendo la coca con corrección o levantando un brasero en la forma apropiada como fruto de sus propias deducciones intelectivas avaladas por los *aphallas*.Los *aphallas* se le aparecen en los sueños para secundarle en las diversas estrategias que necesita aprender;"Graves preguntas pues;no es una no más siempre ,casi dos meses me ha preguntado siempre...examen,examen..y ¡duraba!".

El permiso obtenido con un especialista confirmado se limita a lo básico en relación con la lectura de la hoja de coca ,pero nada en absoluto respecto a la preparación de las *mesas*;" No,no me ha confiado eso.El no más me ha llevado a *Q'apiqi* ( el cerro) , entonses ese *chinitu* (*tari*) me ha entregado,después un *pijchu* más me ha hecho llevar así,espermitas (velas),todas las cositas me ha hecho llevar,entonses ha invitado...¡ya!."Ahora saque la hoja", me ha dicho;"esta hojita ¿cómo dise?". Así....así...Poquito ya un camino me ha mostrado;entonses así,este camino puede estar bien."Más o menos", me ha dicho.De ahí, otra vez ,entonses este camino...."¡ya!,un poquito tienes que repasarte bien"."Ahora tienes que estudiar no más".Así no más me ha dicho;no me ha dicho que cosa vamos a preparar ¡nada!.Por sí no más me ha enseñado en este....revelo,ya me ha enseñado para haser estas cositas (las *mesas*),ya me ha enseñado.Porque toda voluntad he ido pues al lado de este...*tiwus* (Dios) ,entonses a servir a *Iuria* (Gloria) del mundo de *Iuria* (Gloria).Tengo voluntad para servir a la *Iuria* del mundo.Yo me he comprometido para haser alcansar cositas.En ese revelan ya "así vas a preparar,así ,así" ¡cadas noches!;en cada noche me han enseñado bien.De ahí,por sí no más me he practicado,poquito,poquito...ya,"así,así", me ha dicho , consiensamiento último,ya está hasta mi consienso (conciencia) ya .Ya no he ido,ni pregunto a los maestros ¡nada siempre!.Yo no pregunto ."

Una vez interiorizadas por él mismo las claves de su trabajo a lo largo de este proceso, "no sé preguntar a ningún maestro así cómo es ,cómo es.No sé preguntar siempre", los *aphallas* le confieren una seguridad superior en la forma apropiada de reflexionar e intervenir ante los diversos casos que se le presentan; " Resién me ha resibido un caballero ; ha entrado por esta la puerta .Por la puerta ha entrado un caballero,entonses "¿cómo estás muchacho?" me dise.Aquí me ha tocado con su mano en pecho,"¿cómo estás?". Yo no podía desir nada para respuesta,nada porque me ha tapado totalmente .Me ha frenado.Cuando ya ha bajado su mano...resién pues,"así ,estoy así"."¿Entonses cómo está tu estudio?" ,me ha dicho."Estoy estudiando". "En tu cabesa, ¿cómo está?". "En mi cabesa un poquito ya estoy practicando ... ya estoy captando la capacidad".

Carmelo,sirve a una multiplicidad de personajes sobrenaturales ,pero sólo habla con sus *aphallas*;"yo conosco para preparaciones no más ,preparaciones no más ,pero esos *pachamamas,pachatiras*...no llamo pues.No llamo esas cositas . Solamente entrego no más platos ."Aquí tienes para te servir,que te alcanso este platito porque tengo cariño para tal persona... ¡listo!.Eso no más.Yo no llamo esas *pachamamas,pachatiras*,yo no llamo.Más mejor puro apustulis (apóstoles),San Felipe,San Jeromino,San España. Esos llamo,vienen ellos a haser cantar" .

La capacidad de hablar con los seres tutelares aymaras y convocar el *ajayu* de las personas implicadas en cada asunto constituye el atributo característico del *ch'amakani*,así como del antiguo sacerdote de la *huaca* que encarnaba la máxima autoridad ritual en los albores de la colonia.En este caso comprobamos la existencia de una cierta continuidad en los caracteres de los actuales especialistas respecto a su campo de definición en el pasado;el sacerdote de la *huaca* era el encargado de atenderla ,alimentarla e interceder ante los hombres, hablándole.En la actualidad *yatiris* y especialmente *ch'amakanis* son los encargados del mantenimiento de los seres del *aka pacha* siguiendo una serie de patrones antiguos.Luis Millones (1990;147) recoge una cita en las Informaciones de Albornoz refiriéndose al movimiento milenarista del *Thaki Ongoy* (77) muy ilustrativa en la diferenciación conceptual de los dioses que se están enfrentando,a partir de su capacidad comunicativa :

---

77.-Luis Millones se ha especializado en el análisis del *Thaki Ongoy* a través de diversos artículos;Millones,(1973a: 83-94;1973b:95-101;1982:229-274;1988a:5-11;1988b:15-21; ;1988c:23-35;1988d:39-65;1990).  
Sobre las Informaciones de Cristóbal de Albornoz,Duviols, (1984:169-222).

"...Y que haziendo los dichos predicadores y otros hechizeros sus maldades y vellaquerías, en la casa donde las hazían metían una cruz e la ponían a un rincón, e los tales predicadores hablaban en las dichas casas con sus guacas e cómo las dichas guacas les respondían a los que predicavan: "Veis como ese palo no habla por la cruz, y que este que nos habla es nuestro dios y criador y a este hemos de adorar e creher, e lo demás que nos dizen e predican los cristianos es cosa de burla".

El "habla" de los seres tutelares aymaras es un aspecto básico en apoyo de su existencia. Resulta curioso escuchar las múltiples mofas que la gente comenta sobre las artimañas de los *ch'amakani* para modificar la voz y hacer hablar a sus *aphalla* así como las múltiples "trampas" que los más jóvenes preparan al especialista (78); sin embargo cuando el *aphalla* llega se hace un silencio respetuoso interrumpido por las saluciones que marca la cortesía aymara del recién llegado para con los asistentes quienes devuelven el saludo con refinada corrección.

¿Cómo es una *ch'amaka*? La *ch'amaka* es el término empleado para referirse a la consulta que el especialista hace a sus *aphalla* en la oscuridad más completa. *Ch'amaka*, en aymara significa oscuridad y alude a esta circunstancia en la que el especialista efectúa su trabajo. No siempre es necesaria una consulta de estas características; en ocasiones, basta con la simple lectura de coca y el ofrecimiento correspondiente de alguna *mesa*. Sólo los casos más complejos precisan de *ch'amaka*, para aclarar mejor el diagnóstico final del especialista que viene a confirmar o complementar lo visto en la coca, pero concediendo una mayor autoridad a lo dicho por el *ch'amakani*. De hecho la capacidad que tiene este especialista de hablar con sus *aphalla* para el diagnóstico de los problemas que le son consultados le otorga una gran consideración como curandero ante los clientes. Con frecuencia, *yatiris* que no trabajan con *aphalla* consultan a los *ch'amakani* contrastando sus lecturas de coca así como la opinión de los espíritus sobre los diferentes casos que les pueden ocupar.

"!San "Jeromino", San Felipe... San España... *apurasim, apurasim, apure, apure, apure...*!". La cabeza de Carmelo desaparece prácticamente encogida sobre la línea de los hombros. *Ch'allá* con vino y alcohol al tiempo que reclama la presencia de sus *aphalla*.  
"Apure, apure, apure San Salvador tata, *Illampu, Illimani, wayna Pachjiri awki Pachjiri...*". Parece descansar por momentos para recuperar el resuello perdido en cada súplica.

---

78.-Son numerosos los casos que cuentan, especialmente los jóvenes, de trampas hechas al *ch'amakani* en la oscuridad: encender un fósforo, palpar al vacío, entregar personalmente el alcohol para que los *achachila* se sirvan...etc.

Cuando la llegada de los *aphalla* es inminente, le tiemblan las manos, su cuerpo se convulsiona, el rostro se va desfigurando como si presentara un cansancio insoportable (79). Se quita el *ch'ullu*, se rasca las orejas, levanta la vista hacia la techumbre del cuarto como escuchando en la lejanía, se vuelve a colocar el *ch'ullu* al tiempo que los temblores se intensifican. Por fin Carmelo indica a la familia que apaguen las velas del cuarto. Se escucha un fuerte silbido, "pfiiuuu", al tiempo que una poderosa voz inquiriere "¿Qué pasa muchacho?". San Jerónimo ha llegado y su voz profunda, grave y orgullosa ha pillado desprevenido a todos. "Buenasssss nochessss achilaaa", saludamos uno por uno conteniendo la taquicardia. Rápidamente Carmelo pone al *aphalla* principal en antecedentes del problema mientras terminan por llegar San Felipe y San España. San Jerónimo siempre parece molesto con Carmelo, a quien llama "muchacho" y trata con gravedad despótica. "¿Por qué me has molestado, muchacho?" Apenas entendemos lo que dice. Habla con rapidez y excesiva energía sin detenerse en articular. "pfiiuuu" ;Buenas nochesss;" Una voz muy distinta, alegre, jocosa, divertida. Es San Felipe, el principal mensajero de San Jerónimo. Al rato llega San España con su tono neutro, equilibrado. Al instante comienza el intercambio de información entre los *aphalla* y los clientes, sirviendo de moderador el propio especialista. La voz natural de Carmelo ha cambiado. Habla cohibido como si estuviera soportando una carga pesada (80). San Jerónimo insiste en conocer todos los detalles del problema. A partir de este instante todo puede suceder. Si hay que traer el ánimo de una persona lejana, implicada en la desgracia de los clientes, San Felipe se encarga de traerlo cargado en su caballo blanco y es interrogado inmediatamente por el inefable San Jerónimo asesorado en el juicio por las críticas y reclamos de los presentes de los presentes: "lo ve "tío" (81) abusivo sabe ser. Así siempre es, bien mañado pues".

---

79.- "Como ventarrón no más vienen a los techos o pueden tocar la puerta. A esa hora ya...!trabajaremos; diciendo. Entran como aire y hacen temblar los cuerpos. Hacen temblar mucho !grave;. Ya no estamos como ahorita estamos. Cuando están ellos como borracho me hacen cantar, tomando alcohol. Ya ellos hacen cantar, esto es así, esto es así como comunicado de tilifón (teléfono)". Carmelo Condori.

80. Los *aphalla* se colocan sobre los hombros del "maestro" quien le carga como si sostuviera un pesado fardo. El especialista jadea pesaroso y se expresa con mucha dificultad; el *ch'amakani* habla cohibido por el respeto que le infunden los *aphalla* y, al mismo tiempo, por el cansancio del peso que soporta.

81. El cliente trata al *aphalla*, cuando tiene que hablarle, de *achila*, apócope respetuoso de *achachila*, o *tata* (señor). Los jóvenes les tratan de "tío", término usual de respeto en el ámbito rural. Cierta ocasión llegaron unos "compadres" del *ch'amakani* procedentes de los yungas. El ahijado del *ch'amakani* denominaba "padrino" a los *aphalla* igual que al "maestro"; por su parte, los compadres del especialista llamaban así mismo, "compare", al *aphalla*.

San Jerónimo no dudará en dar sus buenas *waskas* ,azotes, al incorregible espíritu.Un golpe seco ,sonoro ,seguido de un llanto estridente, indica el castigo de que ha sido objeto el responsable del percance. Otras veces habrá que consultar con los demonios y los rayos o con la *pachamama* quien habrá agarrado el alma de alguno de los miembros de la familia por la reticencia de éstos a cumplimentar sus comidas.

Una vez conseguido un diagnóstico claro del problema,los *aphalla* se despiden y desaparecen.Al encender las velas ,observamos que el *tari* de coca ,el vino y el alcohol que el especialista había depositado a su lado cerca de la ofrenda se encuentra cambiados de posición.Los *aphalla* han estado *pijchando* coca desparramandola sobre la *mesa*;frecuentemente dejan algún indicio o señal conformada con hojas de coca que el especialista descifra.Después, se prepara la ofrenda pertinente que se entrega en el lugar donde el propio San Jerónimo ha indicado al especialista que va a ser bien recibida.A cambio el destinatario de la ofrenda liberará el espíritu de la persona enferma.

Hay que tener muy en cuenta la hora en la que se va a efectuar la *ch'amaka*.Los *aphalla* reciben a las doce de la noche.De ningún modo hay que llamarles más tarde ,porque lo más que puede ocurrir es que San Jerónimo humille a Carmelo y le de una bofetada por hacerle llamar tarde. Carmelo tampoco bebe antes de llamar a sus *aphalla*.Puede tomar "hasta cierto punto" porque si estuviera mareado iba a ser el blanco de la ira de los *aphalla* en cuanto se presentaran.

**El layqa.**- Es el hechicero o brujo."Persona que practica el arte de la hechicería o la brujería para causar daños o maldades grandes a la víctima "(Cotari,et al,1978 :196). Parece que este especialista se decanta por el perfil maléfico,sin embargo los datos bibliográficos tampoco se ponen de acuerdo en su enjuiciamiento y Berg considera que es pertinente otorgarle igualmente el derecho de la duda (Berg,1985:109).El término *layqa* es antiguo,ya Bertonio le identifica como hechicero,ni más ni menos que"catehedrático en el arte"(Bertonio,1984,II:192).Tengo que admitir que, a pesar de mis esfuerzos durante las diferentes campañas de campo por tropezarme con alguno,sólo he encontrado sospechas y calumnias,pero nadie que se identificase como tal, a pesar de que estoy seguro de haber compartido varios tragos con más de uno.El *layqa* conoce las técnicas del daño,pero no es el único especialista que sabemos que posee este conocimiento;los *yatiri* y los *ch'amakani* también conocen y practican este arte.Si se les pregunta cómo trabaja el *layqa* enseguida responden "¿cómo será? No puedo contestar eso".



Sin embargo son ellos mismos los que comentan la utilización de espinas, cabellos y uñas así como el padecimiento de sapos y lagartos atravesados con espinas "con su nombre" de la víctima, "amarrando sus animos sus *ajayu* y sus corajes" en el animal que es enterrado en un lugar maligno para que la víctima sufra, o en el interior de su propio hogar ; igualmente se acostumbra enterrar un huevo podrido, *q'ullu*, en el lugar donde trabaja ,o haciendo un preparado con sebos de diferente tipo y algunos cabellos de la víctima que se colocan en el interior de un cuerno izquierdo de vaca, enterrado en la casa de .Son los mismos especialistas los que conocen las técnicas. Ellos mismos encarnan esa ambigüedad característica de los seres a los que pagan. Severino Vila ,*kallawaya* del conocido y prestigioso pueblo de *Ch'ajaya* ,me lo comentó con absoluta naturalidad: "Los clientes... toda clase trabajos quieren. Todo hay que saber". De hecho los *yatiri*, incluso aquellos devotos de la Virgen de Copacabana , expertos en sus himnos y *q'uchus* (82) no dudan en hacer violentas *ch'allas* de alcohol sobre las *mesas* negras para devolver la maldición que supuestamente afecta a su cliente, a la persona causante del maleficio , " a él le va a cargar pues". Una vez más, nos tropezamos con límites imprecisos en la concepción aymara del bien y el mal no pareciendo pertinentes los principios exclusivos de una perspectiva católica occidental.

**El kallawaya.** - También conocido popularmente como *qullakapachu*, es el especialista en medicina tradicional de mayor reconocimiento en los Andes bolivianos. La Etnomedicina se ha ocupado bastante de ellos, en las últimas décadas hasta el punto de que el propio *kallawaya* se ha percatado de su prestigio e importancia, por la frecuencia con que son buscados por los extranjeros (83).

82. *Q'uchu* es el término aymara que identifica unos himnos religiosos de tonalidades agudas características.

83. Resultaría copioso efectuar una exhaustiva revisión bibliográfica sobre los estudios *kallawayas*; a manera de síntesis destacar la obra pionera de Otero, 1951; Terán, 1955:141-147; los numerosos artículos de Oblitas Poblete, 1959; su obra genérica *Cultura kallawaya*, (Oblitas, 1978); la recopilación de hierbas y plantas características de la farmacopea *kallawaya* (Oblitas, 1969); los estudios de Girault sobre rituales y Etnobotánica *kallawaya* (Girault, 1987; 1988) así como un listado de términos del *machaj juyay*, el supuesto "idioma secreto de los incas" publicado recientemente a título póstumo (Girault, 1989); Bastien posee una variada selección de artículos relacionados con la Etnofisiología andina; 1982b:795-803 ; 1982a:13-28; 1978a: 87-103; 1985:595-611; 1981:19-38; 1986:5-24 ; siendo su obra más representativa: *The mountain of the condor* en la que analiza aspectos del ritual *kallawaya* y la relevancia de la montaña como metáfora pertinente en la concepción del cuerpo (Bastien, 1978a); Bolton describe una sesión de hechicería *kallawaya*, (Bolton, 1972:541-551).

Esgrimen los títulos publicados por aquellos como prueba irrefutable de su importancia como médicos naturistas de nivel internacional (84). Los *kallawaya* que trabajan en la ciudad de La Paz, especialmente en la calle Sagárnaga se han corporativizado constituyendo la Sociedad Boliviana de Medicina Tradicional (SOBOMETRA) donde imparten numerosos cursos y participan igualmente en congresos internacionales sobre medicina tradicional (Guzmán-Ranaboldo, 1986;81). Este prestigio y reconocimiento internacionales han producido cierta intoxicación "dolarizante" en sus prácticas, al menos en lo que respecta al trato habitual con las élites citadinas (85).

El *kallawaya* ha compartido desde la pasada centuria, por lo menos, el espacio simbólico de los aymara en sus prolongados viajes por el altiplano en busca de recursos alimenticios. Son varias las referencias de la gente al paso de alguno de ellos por las comunidades ofreciendo sus remedios. Por otra parte, los valles *kallawaya* de habla quechua están encorsetados por las punas y tierras altas ocupadas por aymaras.

En la actualidad, los *kallawaya* y los *yatiri* compiten en la ciudad de La Paz por el dominio de su "mercado" simbólico; los *kallawaya* se han identificado especialmente con las élites citadinas quienes les consideran poderosos magos "esotéricos", inspirados en las investigaciones diversas de que han sido objeto. El *kallawaya* atiende con preferencia a estos grupos de poder citadinos (militares, políticos, arquitectos, farmacéuticos) así como a los "residentes" y negociantes mestizos de habla quechua, pudiendo trabajar con personas de extracción aymara, siempre que no sean "puros" es decir, que hablen castellano. El *yatiri*, sin embargo permanece al lado de los "residentes" aymaras en las zonas marginales y villas de la ciudad de El Alto.

---

Ina Rösing ha salido con gran pujanza en los últimos años presentando aportes de psicoterapia *kallawaya* a través de sus variados rituales y ofrendas (Rösing, 1988a; 1988b:43-71; 1989:5-34; 1990-1991); en el campo de la Etnohistoria destaca un conocido artículo de Saignes sobre el enigma de estos curanderos naturistas (Saignes, 1983:357-377); sobre el espacio y la medicina *kallawaya* hay que consultar a Ranaboldo y sus artículos del CEMPTA (Ranaboldo, 1985:1-19; 1987). Para un vistazo global sobre los *kallawaya*, el volumen correspondiente del Instituto Internacional de Investigación, Convenio Andrés Bello, (1988), así como las biografías y artículos de estos médicos naturistas (Salcedo, 1986; Toribio Tapia, 1987: 23-32); sobre los *kallawaya* de La Paz y su adaptación terapéutica al ámbito urbano el reciente trabajo de Vulpiani, 1990.

84.-Vulpiani, comunicación personal.

85.-Algunos *kallawaya*, los más afortunados, han abierto consultorios particulares al público donde las élites citadinas pagan por sus servicios en dólares. Vulpiani, comunicación personal.

De esta forma ,a pesar de la probable competencia ritual que se desata entre *kallawaya* y *yatiri* en la zona de la calle Linares próxima a la Sagárnaga, en el sector conocido como Mercado de las Brujas, podemos considerar que el espacio simbólico de La Paz está bastante definido, con un centro ocupado principalmente por los *kallawaya* y una periferia cumplimentada por los *yatiri*.

El *kallawaya* comparte con los especialistas aymaras un patrimonio simbólico de corte más genérico que pudiéramos calificar de "andino" ;por ello he considerado oportuno presentar algunos materiales sucintos sobre *mesas kallawayas* a modo de apéndice en la investigación. El contraste entre ambas tradiciones cuyo desarrollo exahusto resulta imposible plasmar en el presente trabajo, permitirá conocer mejor la existencia probable de cierta "base común" respecto a la costumbre del ofrecimiento de comida ritual en los Andes.

El *kallawaya* ha sido identificado siempre como el curandero itinerante que porta sus hierbas y remedios . Posee un conocimiento amplio de la farmacopea tradicional empleada en sus valles originarios, a base de variadas especies vegetales, así como otras diversas que va incorporando en su repertorio, procedentes de los distintos espacios naturales que visita (Girault, 1987). Se declara médico naturista cuya sabiduría procede de la época del "incario". Saignes (1983:369) argumenta que la pretendida vocación itinerante del médico *kallawaya* fue motivada a finales del siglo pasado por una catástrofe ecológica en la zona natural que éste ocupa ,circunstancia que obligó a los hombres a emigrar a otros sectores en busca de recursos alimenticios .

El *kallawaya* lee la coca y los naipes y sabe "preparar buenos platos a la *pachamama*" ,como comenta Juan Vila, dirigente de SOBOMETRA. Curiosamente, el perfil del *kallawaya* como especialista ritual, a pesar de las investigaciones efectuadas, ha sido objeto de atención reciente, a través de los trabajos de Bastien dentro del campo de la Etnomedicina (Bastien, 1986:5-24) y la expresión de las categorías espaciales simbólicas pertinentes (Bastien, 1978b); por otro lado, las numerosas publicaciones de Ina Rösing preocupada por la psicoterapia *kallawaya* y su posible pertinencia en el mundo occidental (Rösing, 1988a; 1990; 1991; ). Una vez más nos encontramos con la realidad de un concepto médico integrado pertinente en la categorización del especialista, donde la medicina naturista y la simbólica encuentran un equilibrio apropiado.

"Ya no hay caso de viajar", comenta Severino Vila. La gente se ha vuelto desconfiada no ofrecen fácilmente alojamiento y el *kallawaya* es tildado con frecuencia de hechicero. Al aparecer Sofía ,su mujer, en la puerta de la habitación, Severino enmudeció escondiendo entre unos papeles un objeto esférico configurado con grasa que tenía sobre la mesa. Esperó pacientemente a que Sofía se retirase para mostrármelo. Era un amasijo de grasa de oveja con varios cabellos de mujer amarrados y hojas de coca.

Tenía que llamar el *ánimu* de una mujer que había abandonado el hogar para hacerla regresar a su casa. "No quiero que mi mujer tenga miedo. Si me ve... "brujo", va a decir, "qué me estará haciendo"... así, como mujer de militar, "con arma me va a balear", va a pensar siempre". El *kallaway*a no escapa a la ambivalencia del especialista andino, bueno y malo a la vez, según la parcela de la realidad con la que tenga que entrar en contacto.

\* \* \*

Existen otros personajes conocedores del contexto que envuelve a los especialistas rituales y que algo "saben" de sus técnicas formales. El vendedor de remedios que atiende en los puestos de los *jampi qhatu*, mercados de chiflerías, "entiende" algunas cosas de la coca así como la utilidad de las especies vegetales, amuletos y *mesas* que ofrece sobre los estantes de su puestecito. Girault (1988: 161) considera que para la realización de las *mesas* basta con estos comerciantes que rápidamente las disponen para ser quemadas. Considero que la apreciación de Girault no es correcta, siendo necesaria la presencia de un especialista adecuado para la conformación y entrega de la *mesa*. En el campo, las *mesas* de carácter terapéutico así como las que se entregan el primero de agosto a la tierra son ofrecidas siempre con especialista; las "pagancias" relativas al ciclo productivo son ofrecidas por la persona más entendida de la misma familia en el pago, generalmente algún anciano. En la ciudad, las *mesas* de agosto y carnaval se ofrecen igualmente con especialista, a pesar de que el vendedor, si el cliente se lo pide, le configura la *mesa* adoptando un "formato" ordenado semejante a la preparada por aquel. No resulta extraño, por cuanto, el vendedor está habituado a tratar con especialistas de índole diversa, pone en contacto a los clientes con algunos de estos "maestros" que trabajan habitualmente en la ciudad y que le compran con frecuencia, y probablemente ha visto configurar una buena cantidad de *mesas* por parte de aquellos. Conoce parte del aspecto "formal" de la *mesa*, pero no tiene capacidad para manejar la coca ni para hacer la entrega de la ofrenda ya que desconoce los términos apropiados que hay que desarrollar en las *ch'alla* y las diversas recomendaciones. Si en el medio urbano es posible encontrar a estos "falsos" especialistas es por el grado de asimilación que la sociedad citadina produce y que hace de la ofrenda una simple mercancía de consumo. Al vendedor le sucede como al farmacéutico que conoce algunas "consejas" sobre los remedios, pero no puede nunca sustituir al médico (86).

86.-En agosto de 1988 acompañé a Severino Vila al ofertorio de una *mesa* para la tienda de comestibles de una señora oriunda de Cochabamba; bien lindo hablaba la mujer el quechua. Al parecer hacía tiempo que trabajaba con Severino ya que le gustaba el estilo y carácter del joven "maestro" *kallaway*a. La señora se había preocupado de comprar una *mesa* en el mercado de las brujas. El comerciante le entregó la ofrenda, "lista para quemar".

El sacerdote es otro personaje al que se le supone cierto poder ritual (Borricaud, 1967:205). Su bendición es perseguida en circunstancias que pueden parecer extrañas, si no se concibe el papel de especialista que incorpora, por ejemplo en relación a los productos, antes del carnaval, para propiciar una cosecha generosa, o a los niños muertos... etc. La misa del cura es también objeto de predilección ritual. Se hace escuchar misa a los productos, a los santos locales, por los muertos... etc. La presencia del cura católico es hoy muy reducida y poco constante en el altiplano aymara, por lo que es frecuente efectuar matrimonios y bautizos colectivos en las capitales de provincia y núcleos urbanos que cuentan con parroquia propia. El sacerdote ofrece cierta complementación alternativa con el *yatiri* y el *ch'amakani* auténticos baluartes del sacerdocio aymara. El papel de uno y otros, como consideraba Carmelo no es tan diferente. La diferencia básica radica en que el sacerdote se comunica con Dios "con el libro", mientras que Carmelo lo hace directamente con los *aphalla*. Es más, las ofrendas características que preparan los *yatiri* y *ch'amakani* recibe el nombre de *mesa* o "misa", en parte por la confusión permanente que produce en aymara y quechua la indiferenciación del sonido vocálico "e"/"i", pero quizá por el acomodo pertinente entre la ofrenda identificativa del sacerdote católico (la misa) y la que corresponde al propio especialista ritual aymara (la *mesa*) (87).

El sacerdote es un personaje "sospechoso" (Marzal, 1991:232). Su madurez incompleta, al no encajar en la categoría de *jaqi* por su obstinado celibato, le confiere un carácter "marginal", peligroso.

Severino abrió el paquete, frunció el ceño al tiempo que reacondicionaba el conjunto de ingredientes situando cada uno en el sitio exacto que le correspondía. Extrajo algunas hojas de coca de su *ch'uspa* que el comerciante no había incorporado a la *mesa*, y ofreció varios *k'intu* a la *pachamama* depositándolos sobre la *mesa*; posteriormente incorpora varios claveles en las esquinas de la *mesa* y efectúa algunas libaciones de alcohol sobre el conjunto, invitando a los distintos comensales que iban a participar en el banquete. El comerciante conoce el formato "aproximado" de la *mesa*, pero no tiene competencia para ofrecer coca, ni *ch'allar*, ni mucho menos para efectuar el pago, aunque cualquiera de las tenderas que venden remedios en los mercados estén dispuestas a hacerlo a quien les pague lo suficiente.

87. El equívoco aparente entre "mesa" y "misa", constatado por Tschopik, (1968:254) y Bouysse-Harris, (1987:54) creo que responde a algo más que a una simple confusión fonológica; tampoco considero que la *mesa* aymara sea un modelo peyorativo de la misa católica. Sobre este aspecto volveré en relación con el análisis de las ofrendas.

Esta circunstancia del sacerdote como "casi hombre", en la "frontera" del concepto de *jaqi* le hace sumamente propicio para encarnar la figura innombrable del *kharisiri*, el personaje que transita los lugares solitarios en busca de víctimas a quien extraer el sebo (88). Schramm (1987:102) establece la relación existente entre el cura y el zorro de los cuentos, forastero, egoísta e irgenuo así como su asimilación irónica a la figura maléfica del "tío" en su artículo sobre la mítica divinidad *wari*.

Junto al sacerdote, la presencia más permanente del catequista en la comunidad encargado de mantener y desarrollar cierta continuidad sacramental también le confiere carisma religioso, especialmente en el rezo de responsos a los difuntos (Núñez de Prado, 1970:107).

La extensión del credo protestante por el altiplano especialmente en los núcleos urbanos, pero con menor incidencia en las pequeñas comunidades, ha propiciado el surgimiento de otros especialistas religiosos: los hermanos. Los hermanos dirigen las oraciones comunitarias durante la Pascua y conocen una gran cantidad de himnos; a pesar de su número, generalmente reducido en las comunidades, tienen su propio lugar de culto y reunión. Resultan muy prácticos cuando la comunidad tropieza con los impedimentos de las creencias tradicionales: No tienen miedo de lavar al difunto, tocar *chullpas* o destruir mesas maléficas; aparentemente no creen, o se debaten en una duda constante sobre la importancia de las tradiciones religiosas aymaras.

\* \* \*

Al concluir el presente capítulo, tenemos la referencia de unos seres hambrientos que establecen una relación tutelar con los hombres, en virtud de una reciprocidad alimenticia estipulada. Los especialistas rituales son los "anfitriones" encargados hoy de atender las necesidades culinarias específicas de estos seres, voraces y exigentes como ayer. El propio anfitrión adquiere un perfil marginal, de "frontera" entre los comensales sagrados y los oferentes humanos como exige el rigor de su selección y sus propias normas de conducta. Comparte con los hombres y con los "dioses" poniéndoles en mutua relación. Como "frontera" encarnada, el anfitrión domina los campos del "bien" y del "mal", como si se tratase del anverso y reverso de una misma moneda, propiciando las formas más ventajosas de relación con la integridad del *aka pacha* (este mundo).

---

88.-El concepto de "límite" y "frontera" ha sido desarrollado especialmente por M. Douglas (1973:155-175) en relación a los conceptos de pureza y contaminación. Giobellina (1990:119-151) efectúa una crítica al modelo de Douglas en su estudio sobre clasificaciones simbólicas, resaltando la importancia de los márgenes internos y externos así como los diversos recursos simbólicos que canalizan el "tránsito" en el desarrollo del ritual.

#### IV- LAS MESAS RITUALES

**IV-LAS MESAS RITUALES.-** Las ofrendas que los aymaras preparan a los diversos seres sobrenaturales para alimentarlos son, como ya conocemos, las *mesas*. Estos platos de comida ritual contienen unos ingredientes específicos que el especialista selecciona para complacer las preferencias culinarias de cada uno de los comensales, así como también, en relación con el motivo concreto que propicia el sacrificio de la ofrenda.

**I. Los ingredientes.-** La diversidad de elementos que el especialista considera pertinentes para la elaboración de las *mesas* constituyen la base culinaria que define y diferencia unos platos de otros. Estos elementos tienen que estar articulados respectivamente entre sí para conformar un plato "sabroso" y de calidad. Los platos precisan de todos sus componentes; no puede faltar ningún ingrediente de la serie, para no desairar a los comensales: "acaso con orín comemos" (respuesta otorgada a los *achachilas* por parte de Pedro Chura cuando no se ha seleccionado los ingredientes apropiados o falta alguno en la preparación del plato).

Voy a presentar a continuación los ingredientes pertinentes en el proceso de elaboración de las *mesas* (1).

**Kuka (coca), (*Erithroxylum coca*).**- Ingrediente indispensable de las *mesas*. La coca forma parte de las "herramientas" habituales del especialista en las consultas predictivas que le solicitan los clientes. Protege y da valor a los participantes. En las ceremonias de entrega de ofrendas hay que mascar necesariamente coca con frecuencia; a través de la coca se obtiene el grado óptimo de franqueza entre especialista y cliente que resulta imprescindible para abordar el asunto; se *akullica* el tiempo que sea necesario hasta que el problema haya sido abordado con la suficiente tranquilidad; la hoja de coca actúa como inmejorable lubricante social por cuanto su presencia siempre es necesaria cuando se quiere concertar *ayni*. Los hombres exigen coca para sentar las bases de sus ayudas y convenios de reciprocidad; el trato con los seres sobrenaturales exige idéntico procedimiento. Un buen *akulli* precisa del acompañamiento de cigarro y trago, para "ablandar" la posible desconfianza entre los participantes y el maestro. Las hojas de coca que se emplean en las *mesas* se ofrecen como *akulli* a los seres tutelares aymaras y están convenientemente seleccionadas; hay que utilizar para la confección de las *mesas* aquellas hojas de mejor aspecto, sanas, "jugosas" y brillantes. El proceso de selección minuciosa que efectúan especialista y oferente en forma conjunta posibilita un intercambio de información precisa sobre el problema central de la consulta que el especialista utiliza como base informativa en el desarrollo de la sesión.

---

1.- Sobre la localización científica de cada especie vegetal remito al glosario de términos aymaras al final del texto así como a las obras de Girault (1987; 1988), Oblitas (1969), Salcedo (s/f) y Valdizán-Maldonado (1985, II).



La coca posee la capacidad de "encarnar" tanto los deseos de los oferentes como a los propios comensales, a los que el especialista nombra antes de ubicar la hoja correspondiente en el plato. La forma de incorporar la coca a la ofrenda, es diferente como veremos al presentar el material etnográfico y depende, en gran parte, del criterio formal que el especialista considere adecuado.

La hoja de coca "avisa" sobre el tipo de *mesa* que es preciso configurar, así como el lugar y la hora propicia en que hay que efectuar la entrega. Posteriormente, una vez que la *mesa* ha sido ofrecida señala el beneficio y provecho del sacrificio o, en su defecto, el fracaso y la necesidad de repetir la ceremonia si es que el plato no ha sido bien recibido.

**Wira q'uwa.** - Planta herbácea del altiplano que crece a alturas superiores a los tres mil metros. La planta posee un olor penetrante característico que al quemarse produce una intensa humareda. La superficie de sus hojas y tallos está recubierta de una sedosa adherencia grasienta (Girault, 1988:168). Es considerado como el orégano de la *mesa*, responsable de la condimentación del plato para que no resulte desabrido (2) (los aymaras y sus seres tutelares comparten las exigencias de una comida sabrosa, fuertemente condimentada). Existen tres variedades diferentes, *wira q'uwa*, *q'ili q'uwa* y *t'ika q'uwa*; las dos últimas están implicadas con las *mesas* negras que se ofrecen a los demonios y seres maléficos del altiplano. La *wira q'uwa* se desmenuza al ser colocada en la ofrenda utilizándose con frecuencia como elemento purificador; algunos especialistas leen la suerte escrutando en sus cenizas diversos indicios predictivos.

**Llamp'u.** - Sebo extraído del pecho de la llama. Literalmente significa "blando" (3). La grasa se manipula de diferentes formas antes de incorporarla a la *mesa*; se puede emplear para modelar figuras y resulta imprescindible para frotar los diversos componentes orgánicos que acompañan el ofrecimiento de la *mesa* (4). Las referencias al término *llamp'u* entre los andinos es muy prolífica según demuestra la bibliografía especializada (5).

---

2.- "Koa, orégano de esta tierra" (Bertonio, 1984, II:56).

3.- El campo semántico de *llamp'u* gira en torno al concepto de lo suave al tacto, lo molido y la "blandura" en las relaciones sociales (Bertonio, 1984, II:201; Quispe, 1984:622).

4.- Los elementos orgánicos de la *mesa*, aquellos que han conocido de alguna forma el calor de la vida, son frotados con *llamp'u*; los fetos se untan de grasa y decoran con colores "para que esté vivo" (Modesto Capcha). Los huevos así como los talismanes de *mullu* de los que se espera "vigor" y fertilidad se embadurnan con grasa.

5.- Diferentes estudios sobre religiosidad en los Andes vinculan al *llamp'u* con "tierra suave", "grasa de llama" y "harina de maíz molida", elementos que aluden a la identidad propia de los andinos.

Sólo la grasa extraída del pecho de la llama, de su "centro" es considerada *llamp'u*, el resto es *lik'i* simplemente, grasa, sin ningún tipo de significación ritual. Los seres tutelares aymaras implicados en la protección familiar (*pachamama*, *achachilas*, *kunturmamani*, *uywiri*) gustan del *llamp'u* en sus comidas, mientras que los seres maléficos y las *chullpas* prefieren *ch'uqi lik'i* (grasa "cruda" de animales domésticos, excluida la propia llama: vaca, chanco, oveja, gallo y conejo). El *llamp'u*, en el aspecto culinario se relaciona con la "carne" del plato y con el "aceite" responsable de la buena cocción de los ingredientes (6).

*Titi*; Cuero reseco de una variedad de gato silvestre. Los pelos contenidos en la piel curtida del animal son los que se emplean en la preparación del plato.

*Mullu*; Es una piedra blanquecina o grisácea que se talla con facilidad; con el *mullu* se efectúan talismanes de usos diversos. Buena parte de las *illas* confeccionadas para proteger e incrementar el ganado están fabricadas con este material (7) y según Earls-Silverblatt (1986:100), su capacidad reproductiva está vinculada a su propia naturaleza "estéril". El *mullu* blancuzco es considerado por los especialistas como de segunda categoría, el "auténtico" es de color grisáceo y se encuentra en las *mesas* y preparados antiguos en forma de animalitos tallados. Esta piedra que algunos estudiosos relacionan con el alabastro se raspa sobre la *mesa* o se incorpora fragmentada sobre el preparado constituyendo la "sal" del plato. En las crónicas aparece el *mullu* con mucha frecuencia en relación con ofrendas efectuadas a fuentes e ídolos diversos; se trataba de conchas desmenuzadas provenientes de la costa que eran muy requeridas para rituales vinculados con el agua (Murra, 1975:255-267) (8).

*Chiwchi*; Conjunto de miniaturas de estaño y plomo que reproducen objetos domésticos, figuras humanas, animales, útiles de labranza, así como cruces y cuerpos estelares (estrella, sol, luna). Estas figuras diminutas (el propio término *chiwchi*, "pollito", hace referencia al carácter reducido de los objetos que incluye) se acompañan de papelillos brillantes de diversos colores, así como pepitas de *wayruru* y de *willka*, leguminosas que aparecen con frecuencia en las ofrendas aymaras. El conjunto completo recibe el nombre de *chiwchi rikatu* (recado) o *chiwchi misa* (Kusch, 1977:125-131).

6.-El *llamp'u* sustituye a la llama, es su propia metonimia. Mario Mamani me comentó en cierta ocasión que así como dicen que los incas sacrificaban llamas los "maestros" ponen *llamp'u* en las *mesas*.

7.-Los talismanes *kallawayas* se tallan con este material (Cfr. Girault, 1987:543-618; Oblitas, 1978:222-249).

8.-El *titi* y el *mullu* aparecen siempre asociados; se venden de forma conjunta en un mismo paquete. La implicación del *mullu* con el agua y el *titi* con el felino resulta cuando menos sospechosa en relación con el lago sagrado (*titi kaka*; "piedra donde anduvo el gato") (Cfr. Bouysse, 1988:111).

**Tulsi misa**; Dulce mesa, denominada igualmente en aymara *muxa misa*. Se trata de un conjunto diverso de objetos azucarados predilectos para el paladar de los seres tutelares aymaras. Incluye varios tipos de caramelos, de tamaños y colores diferentes, un par de nueces, alguna *k'isa* (durazno seco o uva pasa; dulces "antiguos", tradicionales), así como un conjunto de figuras dulces de especial significación como los "misterios".

Los "misterios" semejan galletas rectangulares confeccionados con cal y azúcar que se tiñen de diversos colores. Cada misterio presenta en una de las superficies una escena, figura o dibujo, en bajo relieve efectuado a molde, que está relacionado con el carácter de la mesa. En el ámbito rural, los "misterios" tienen una importancia relevante ya que el motivo dibujado en su superficie, guarda una estricta relación con el trabajo que el especialista va a efectuar en cada caso. Los "misterios" tienen que ajustarse al contexto simbólico pertinente en la mesa. Por esta razón, en el ámbito campesino, el "misterio" se "escoge" al comprar los ingredientes, mientras que, en la ciudad, no siempre se seleccionan (depende del criterio del especialista) por cuanto es "la suerte" del oferente la que hace incluir un tipo de "misterio" u otro en la mesa, "su suerte no más es", según comenta Marta Huarachi.

El Pan de San Nicolás es otro de los componentes fijos de la dulce mesa. Es una galleta circular con una imagen de la virgen o una estrella en el centro del círculo. Pueden aparecer dos o cuatro, según el tamaño de la mesa.

Figuras azucaradas de llamas y botellas, junto a imágenes de niños, santos, estrellas, corazones y "roscas" (caramelos en forma de nudo) terminan por conformar el cuadro escénico de la dulce mesa. Estos objetos figurativos tienen que estar siempre aparejados.

**Sullu**; La palabra *sullu* significa feto de animal, en aymara. Las mesas rituales, a veces, precisan del ofrecimiento de fetos de animales que se humedecen o se embadurnan completamente con grasa, de la especie que resulte apropiada, y se decoran después con lanas de diversos colores, flores y papeles brillantes, antes de ser sacrificados junto a la ofrenda. No se ofrecen "secos" tal y como se guardan en casa o se adquieren en las tiendas, sino que hay que untarles y decorarlos en la forma estipulada. Los diversos comensales, destinatarios de las ofrendas, exigen fetos distintos. La *pachamama*, los *achachilas* y los *uywiris* gustan del feto de llama (*garwa sullu*), el más exquisito y de mayor prestigio junto a los de vicuña y alpaca. Los *chullpas*, sin embargo muestran predilección por el cerdo (*khuchi*) la oveja (*iwiya*) y el conejo (*wank'u*). Los diablos no parecen consumir fetos; prefieren cuerpos de perros negros, gallos o conejos desollados sangrantes que se emplean para "cambiar" la enfermedad del paciente.

En la ciudad hay que asegurarse bien del tipo de feto que la casera incluye entre los ingredientes ,si el comprador no está debidamente adiestrado, es frecuente que den oveja por llama. El empleo de huevos untados en grasa y decorados con papeles brillantes es ocasional entre los aymara urbanos , pero parece constituir una parte esencial en las *mesas* de los especialistas *kallawayas* (Ina Rössing,1990a: 73-89).

**Lanas;** Vellones de lanas de colores muy vivos ,en forma de huso que estirados conforman el límite externo de la ofrenda (9).Según el tipo de *mesa* se pueden emplear lanas teñidas de diversos tonos cromáticos ,colores naturales o exclusivamente vellones negros.

***Quri t'ant'a, qullqi t'ant'a;*** Pan de oro ,pan de plata.Láminas brillantes de papel dorado y plateado que se emplean con regularidad en la elaboración de las ofrendas, así como en la decoración de los fetos de llama a la *pachamama* (10).

***Insinsu;*** Resina aromática de aspecto amarillento utilizada para efectuar sahumerios;su fragancia,su olor es ofrenda apropiada para los seres tutelares,en especial los de la "gloria".El incienso de mejor calidad es el denominado "purito" que no presenta tierra ni adherencias ajenas a la propia naturaleza de la resina.El incienso se prepara moliendo pacientemente los fragmentos de la resina hasta que se configura un polvo amarillo de fina textura.En las *ch'iyara misas* ,mesas de maldición, se emplea un tipo de incienso endurecido que se denomina *insinsu nigru*,incienso negro.

***Kupala;*** Resina aromática grisácea propia de los seres del "mundo de abajo" cuyo olor apetece.El copal se muele de forma idéntica al incienso antes de ser ofrecido o ubicado en la correspondiente *mesa*.Existe una variedad denominada "copal rojo" empleado en las *mesas* maléficas que parece un tipo de arcilla limonítica identificada por Berg,como *taku* (Berg,1985:180).

**Alcohol;** *Puritu*,bebida utilizada en cualquier acto social o religioso de cierta relevancia.Resulta imprescindible en cualquier tipo de celebración ritual.Las recomendaciones aymaras de cortesía a las que se ciñe el convite de alcohol fundamenta de la misma forma el vínculo que las gentes del altiplano establecen con sus seres tutelares,por lo que la *ch'alla* o libación de alcohol sobre la ofrenda y las invitaciones frecuentes a los destinatarios de la *mesa* forma parte de la representación ritual que acompaña necesariamente el desarrollo de la ceremonia.El alcohol *puritu*, fuerte,sin mezcla ni rebaje de ningún tipo recibe el calificativo de *urqu ch'uwa*,bebida "macho".

9.-El término "color" condensa todo el conjunto de posibles combinaciones cromáticas y no tan sólo una.

10.-La presencia de papelillos brillantes, dorados y plateados constituye una constante en las ofrendas andinas.

**Winitu**; el "vinito" es un licor de uso prácticamente ritual en el altiplano. Se utiliza para convidar a los diferentes seres tutelares que son invitados en la *mesa*; a criterio del especialista puede resultar pertinente para los de la "gloria", como para los de *akha pacha*. El paralelismo que algunos especialistas usan del vino respecto al empleo eucarístico resulta evidente (11). El "vino" que se emplea en las ofrendas no es propiamente vino, sino agua azucarada y coloreada con *ayrampu*, fruto rosado de espino frecuente en el altiplano que se utiliza para rebajar la temperatura del cuerpo en los procesos febriles que sufren los niños. Frente al alcohol, el vino es *qachu ch'uwa*, licor "hembra".

**Papel**; El papel sirve como base y envoltorio final de la ofrenda. Las *mesas* que se preparan para los seres del entorno doméstico así como para los de "gloria" exigen papel blanco; en los casos en los que se pretende propiciar la fertilidad del ganado así como en las "pagancias" que se efectúan a las cosechas de coca y frutales, en los valles yungueños necesitan papel verde. Por el contrario las *mesas* de maldición cuyo fundamento consiste en "devolver" el daño recibido y convidar a los seres maléficos, precisan de una superficie negra (papel de calco) sobre la que se colocan los ingredientes que corresponden. El color del "envase" de la *mesa* se ajusta, de esta manera a las exigencias del preparado.

**Ch'iyara misa**; Significa "mesa negra" y es el preparado pertinente para "devolver" el daño causado por hechizos y maldiciones, así como ... para crearlos. La *mesa* negra se adquiere, al igual que la dulce *mesa*, con los ingredientes apropiados formando un conjunto previamente seleccionado por los propios comerciantes; sin embargo es el especialista el encargado de darle la forma pertinente, de prepararlo y "cocinarlo" en la manera correcta para que resulte sabroso y sea, en cualquier caso, bien recibido.

---

11.- La *ch'alla* de vino en la realización de la *mesa* parece inspirada en la propia comunión de los fieles de la misa como establece Carmelo Condori que debe hacerse al volver a la casa después de entregar el sacrificio de la ofrenda: " Como de *tiwusa* (dios) su sangre ¿no? (el vino). Entonses vas a invitar unas gotitas no más siempre a todo el personal siempre. No hay que estar uno no más, a todos los presentes hay que haser tomar siempre. Usted seguro no vas ha haser "no no es ese tal sagrado de *tiwusa*", va a desir el *tiwusa* mismo. A todos tenemos que haser tomar un poco de agua y vino y que entonses usted tine que desir ...; su sangre! Todos tienen que probar eso pues, todos voluntariamente para que andamos con ese consensamento (concienciamiento)".

La *ch'iyara misa*, está constituida por una diversidad de especies herbáceas, "mezcla negra" ("pura hierbas son esos; hierbas de monte") de niveles ecológicos diferentes que se articulan entre sí a criterio del especialista; la variedad de objetos dulces que el "maestro" manipula para otorgar la calidad específica que corresponde a las *mesas* complejas, de carácter benéfico, terapéutico o propiciatorio cuyos destinatarios son los seres tutelares, contrastan con el empleo sistemático de frutos, semillas, espinos y restos orgánicos animales en la configuración de las *mesas negras*. Los elementos dulce de aquellas parecen sustituirse por las frutas y semillas secas de la *mesa negra*. El aspecto visual aparente de las *ch'iyara misas* es un compendio de "basura" (recordemos la calidad terapéutica de los desperdicios del *anchanchu* recogidos con interés palpable en la caverna de *Pumpuntía* y su notable semejanza con los componentes de la *ch'iyara misa*).

Los composición básica de una *ch'iyara misa* incluye espinas de puerco espín ( *askanka* o *ch'api qamage* ), pluma de *suri* (ñandú), pelo de zorro, caca de zorro, calaveritas ( *jutkuy ch'imi*, pequeños frutos tropicales que semejan una calavera de ojos hundidos), *kuti kuti* ("vuelve vuelve", pequeño fruto amarillo originario del Chaco, amarillento y espiroidal), *khurus* (raíces de diversas tonalidades cromáticas), *warawara* (estrellamar femenina o masculina) *qawra nayra*, (*uju*, ojo de llama, fruto de leguminosa tropical de aspecto redondo parecido a una haba), *sirsukina* (azufre), *Ch'aska margachu* (frutillo de palmera, duro cubierto de vellosidades), *luripundiu* (floripondio), *kuti jawilla* (fruto semejante a una nuez seca procedente de los yungas), *nigru masi* ( mineral de aspecto semejante a la resina del copal), *lampaya*, *wayruru* (pepitas tropicales de color rojo y negro distinguiéndose una variedad "macho" y otra "hembra"), *aqhana*, *chinchirkuma*, quinua y ajo de Castilla (12).

Los ingredientes de las *ch'iyara misas* admiten ciertas variantes en su composición, si bien el formato esencial es el que he indicado en el párrafo anterior. La gran mayoría de los componentes que forman la *ch'iyara misa* presentan virtudes terapéuticas. Las *ch'iyara misas* también poseen los "complementos" apropiados que se preparan con grasa de oveja, *q'ili q'uwa*, *ch'iyara insinshu* (incienso negro) y *kupala* entre otros varios.

La preparación pertinente para las *chullpas* incluye algunas variedades silvestres fácilmente localizables en el altiplano como *mutu-mutu* ("su coca de *chullpa*; coca de *chiwchi*", por su tamaño reducido), *ajara* o *kañiwa* (semejante a la quinoa de más difícil localización).

12.-La terminología aymara de los ingredientes de la *ch'iyara misa* está extraída de la identificación efectuada por los especialistas, si bien he creído oportuno contrastarla con los aportes de Berg (1985) para concretar y definir mejor cada uno de los elementos. La clasificación científica de las distintas especies herbáceas incluidas en la *ch'iyara misa*, se encuentra en el glosario final.

Frente a los diablos que parecen alimentarse con elementos herbáceos "ajenos"(originarios de los trópicos y los valles cálidos), los *chullpas* prefieren variedades propias del altiplano, si bien algunos especialistas integran a las *chullpas* dentro del ámbito de los diablos y les ofrecen *ch'iyara misa* con sus correspondientes *ch'uqi lik'i*, grasas crudas, y su coca de *chullpa* (*mutu-mutu*).

\* \* \*

Con los ingredientes que ya conocemos se pueden configurar distintos tipos de *mesas* en función del motivo que origina el sacrificio y el modo de proceder del especialista.

Los ingredientes de la *mesa* no se disponen al azar, responden a un modelo planificado por el especialista capaz de establecer la articulación necesaria entre las "viandas" para configurar un plato sabroso, "igual que las mujeres preparan sus platos, así preparamos los maestros, distinto", comenta Modesto Capcha. De esta forma, cada "maestro" posee prerrogativas propias en la elaboración de los diferentes platos (incluyendo aportes propios y elementos configurativos "de escuela") con la condición rigurosa de que resulten, en cualquier caso, "sabrosos". Cuando concluyamos el análisis estaremos en condiciones de explicitar los rasgos esenciales que hacen de la *mesa* un plato "rico" capacitado para tentar a los comensales sagrados. De cualquier forma, los ingredientes que configuran las diversas *mesas* se manipulan, se "tocan" y son ubicados allí donde les corresponde, según el criterio del especialista (13). Una vez preparado el plato, se quema para que los seres tutelares puedan degustarlo. La quema del plato constituye la forma en que los comensales invitados degustan la ofrenda. Digieren de tal modo el guiso que la ofrenda "pasa" a una situación distinta en la que la esencia de los ingredientes articulados, pero diferenciados entre sí, resultan ahora homogeneizados en una masa carbonizada difícilmente identificable; estas "sobras" que prueban la indudable realización del banquete constituyen la base predictiva más importante capaz de confirmar el éxito o fracaso del mismo.

\* \* \*

13.-En este aspecto disiento del parecer de Ina Rösing quien parece no otorgar excesiva importancia a la topología ritual de las *mesas kallawayas* en su preocupación por encontrar las claves psicoterapéuticas de sus rituales (Cfr. Rösing, 1990b:126). Sin duda Julio Chura es un caso bastante especial en este sentido; Julio Chura es un "maestro" ciego que trabaja en la plaza de San Francisco en la ciudad de La Paz. Lee la coca y prepara las *mesas* por el tacto. Para él, la ubicación de los ingredientes de la *mesa* es una cuestión secundaria, lo más importante es mantener una estrecha relación con los seres que convida "pensando" y visitando lugares para "saber"; el trato habitual con los comensales sagrados es el que mejor le habilita para convidarles en las *mesas*, "si no conoces bien ¿cómo vas a invitar?" .

La síntesis clasificatoria, sumamente escueta, de los tipos de *mesas* que voy a presentar a continuación, no constituyen un esquema "cerrado"; no estarán reflejadas absolutamente todas las variables posibles de las *mesas* en relación con el área extensa ocupada por las diversas sociedades aymaras, en las cuales las variantes posibles respecto a las diversas tradiciones locales resultan sorprendentes. He preferido ceñirme a algo mucho más concreto para tratar de ver qué sucede con las *mesas* elaboradas en el ámbito campesino altiplánico por especialistas rituales del campo (*yatiris* y *ch'amakanis*), en las proximidades del lago Titicaca, especialmente en las comunidades de Sotalaya, Cajjata y Toque Ajllata Alta de la provincia Omasuyo, para contrastarlas con las *mesas* que elaboran especialistas rituales, procedentes de este mismo sector lacustre, pero dedicados en exclusividad a la atención de sus clientes en la ciudad de El Alto de La Paz. El contraste urbano-rural sabemos que afecta a las sociedades aymaras implicando una tensión creciente que conlleva nuevas fórmulas de relación entre campesinos y "residentes". El dominio de las creencias resulta igualmente afectado por el proceso adaptativo, por ello estimo conveniente evaluar las cualidades específicas de la *mesa* y su pertinencia como objeto de significación ritual que ha conseguido con éxito acomodarse al contexto citadino, sin abandonar por completo ciertas formas campesinas (al igual que muchos residentes no se "olvidan" de sus compromisos con el campo). Algo tiene la *mesa* capaz de canalizar de forma simbólica los deseos y preocupaciones de campesinos y "residentes"; es por esto que "mucho" tiene la *mesa* de "aymara" en su constitución específica.

**II. Las *mesas* campesinas.** - Las ofrendas que efectúan los campesinos aymaras para "pagar" a sus seres tutelares y alimentarlos son básicamente de dos tipos: Por un lado la *pagansia*, por otro la *mesa*. La *pagansia* es un tipo de ofrenda sencilla que se ofrece a la tierra y a los productos en Candelaria coincidiendo con la fase de maduración y florecimiento de los cultivos, así como en "Espíritu", víspera de Pentecostés, como acción de gracias por lo recogido en la cosecha. La *mesa*, por su parte se ofrece obligatoriamente en agosto como pago a la *pachamama* previo a las labores inminentes de la siembra (coincidiendo con la roturación de los campos) como preámbulo de un nuevo ciclo agrícola. Es la única *mesa* de corte genérico que subsiste en la actualidad. Cada campesino puede efectuar los pagos cómo y cuando les convenga con tal de que lo hagan con voluntad, sin embargo, la ofrenda de primeros de agosto parece gozar todavía de una credibilidad plena en tanto en cuanto cubre las obligaciones y precauciones rituales pertinentes para asegurar un año prolífico en el dominio productivo. El resto de ocasiones en las que resulta pertinente ofrecer una *mesa* responden, en la actualidad, a circunstancias ocasionales derivadas de la existencia comunitaria (aperturas de caminos, construcción de la escuela...etc.) así como a otras de corte privado que se relacionan con el orden familiar y la salud.



La *mesa* campesina es "algo más" que una *pagansia*; mientras que la *pagansia* es entregada por cualquier miembro de la familia, la *mesa* es atributo específico del especialista. Sólo un "maestro" puede configurar la *mesa* y entregarla. La diferencia estricta entre la *pagansia* y la *mesa* radica en el uso y empleo de la *tulsi misa* (mesa dulce). En la *mesa*, los elementos dulces son los responsables de la caracterización de la ofrenda, permanecen inalterables configurando una escenificación precisa hasta el momento de la quema; en la *pagansia* los objetos dulces se raspan para incorporar el azúcar a la masa compacta de ingredientes indiferenciados que la conforman.

\* \* \*

*Pagansia.* - La *pagansia* es una ofrenda configurada con fragmentos de *wira q'uwa*, *kuka*, *llamp'u*, *titi*, *mullu* raspado y azúcar igualmente raspado de cada uno de los componentes de la dulce mesa (*muxsa misa*). Se le agrega un poco de vino para facilitar el amasado de los ingredientes. Se configura una bola grasa con los ingredientes correctamente mezclados entre sí. Al amasar con la mano los ingredientes se van ablandando "cccinándose" a la vez que se mezclan configurando una masa indiferenciada de componentes; lo heterogéneo se homogeneiza en la masa reblandecida de elementos que constituye ahora una esencia común. La articulación de las viandas efectuada por el amasado de las diferentes especies otorga a la *pagansia* una entidad propia, no es un sumatorio estratigráfico de componentes; la propia estratigrafía de la serie queda "rota", perdida en la confusión de la pasta moldeable. Una vez configurada la masa, se divide en tantos pares de bolas como comensales haya; no se puede ofrecer una bola a un comensal, siempre hay que ofrecerlas por pares. Cada bolita de masa se envuelve en lana de colores que se amarran con fuerza y se depositan sobre el plato. En Candelaria se ofrecen dos bolas de masa a la *pachamama*, mientras que en Espiritu, la ofrenda se amplía ya que debe incluir a cada uno de los productos cosechados así como al propio *kunturmamani* protector de los productos almacenados en su interior. Los diferentes paquetitos o "amarros" con las bolitas se ofrecen, la víspera de Candelaria, en el centro de la chacra de labor que ha sido seleccionada por su aspecto florido; en Espiritu, la *pagansia* se quema sobre bosta de vaca (*waka phuru*) en el centro del cuarto donde se almacenen los productos, o bien junto a los haces de gramíneas y leguminosas que se están secando para la próxima trilla.

\* \* \*

Las *mesas* tienen la capacidad de "adaptarse" a las distintas situaciones que afectan al campesino. El formato aparente que puede presentar una "*mesa pachamama*" a una "*mesa salud*" es muy semejante; sin embargo la situación que el especialista "narra" en la ofrenda y la articulación plástica de los ingredientes dulces es muy distinta.

Las *mesas* implicadas con los acontecimientos de la vida familiar campesina que involucran a los seres tutelares del espacio doméstico son las que muestran esta aparente indiferenciación que sólo contrastan fuertemente con las *mesas* características de los seres maléficos. En el campo las ofrendas más habituales, aparte de las *pagansias*, son *mesas* y *ch'iyara misas*; las primeras capaces de atender las solicitudes de los campesinos en relación con el ciclo productivo, el orden familiar y la salud, mientras que las segundas se refieren a otros tipos de procesos curativos, por la incidencia de seres maléficos. El especialista es el que maneja estos platos de apariencia semejante para expresar situaciones diferentes; la articulación necesaria de los ingredientes dulces contextualiza la *mesa* en la forma pertinente, así como la cantidad necesaria de "complementos" (ingredientes amasados entre sí, como en el caso de las *pagansias*, que acompañan a los dulces en la *mesa*). En ciertas ocasiones puede resultar pertinente combinar las distintas opciones preparando diferentes platos en la resolución del problema planteado por el paciente. Existen circunstancias en las que el tratamiento de la enfermedad del cliente puede precisar de una *salutu mesa*, para organizar la situación familiar, y luego de una *ch'iyara misa* para liberar su *animu* de los seres maléficos que lo retienen.

Al efectuar la presentación de las diferentes *mesas* respetaré la denominación característica que le otorgan los propios especialistas sin pretender ningún tipo de sistematización abstracta.

**Salutu mesa.**.- Mesa de "salud" o simplemente "saludo" (14). Es un tipo de preparado que afecta al orden familiar, "para que tengan todos los familiares tienen que estar su corasón tranquilidad en su corasón ¡llenitooooos!(...) Que no "haiga" enfermedad, para enfermar nada, tenemos un "saludo", toda confiansa nosotros confiamos a *kunturmamani*, *uywirmarkani* " (Carmelo Condori).

El *salutu* es un preparado ritual que fortalece la unidad familiar, el entramado correcto de sus miembros resulta imprescindible para el buen funcionamiento de la familia; se evita la enfermedad y se propicia la seguridad económica del núcleo doméstico. Por esta razón son *kunturmamani* y los *uywiris* los principales destinatarios de la ofrenda.

Una vez que se ha efectuado un prolongado *akulli* de coca con trago de alcohol y cigarrillos, se seleccionan los elementos dulces de la *mesa* para colocarlos en una posición idónea capaz de conformar un habitáculo perfectamente amurallado "cerrado" para que nada penetre del exterior; se coloca pan de oro (*guri t'ant'a*) y pan de plata (*qullqi t'ant'a*) en el medio, cubriendo todo el conjunto de ingredientes dulces con lana de color verde o amarillo.

---

14.-El término "salud" se completa con una vocal final por lo que se produce el equívoco entre "salud" y "saludo".

Hay que preparar cierta cantidad de "complementos" amasados; *wira q'uwa, llamp'u, titi* y *mullu* (no se incluye coca), bien rociaditos con vino.

Una vez preparada la masa se conforman dos bolitas con todo el conjunto que se envuelven en lana de colores o blanca; nada de la masa que ha sido elaborada tiene que sobrar. El par de "complementos" se incluyen junto a los elementos dulces y se cierra el paquete, listo para ser quemado, previa *ch'alla* de alcohol y vino.

El preparado para *salutu* se ofrece en el medio del patio. Este tipo de *mesa* es la aconsejable que hay que efectuar en agosto como precaución ritual para que todo marche bien en la casa durante el ciclo productivo que se avecina (15). Para ciertas enfermedades, se efectúa una *mesa* prácticamente idéntica a la del *salutu*, si bien, en esta ocasión lo que se "tabica" con los elementos dulces es el cuerpo del enfermo; se ordena y se cierra el cuerpo del paciente en la forma apropiada para que nada le afecte, "como piedra". Después se utiliza parte de su ropa y el preparado para llamar su *animu* (parcela del alma humana, perdida). La *mesa* se entrega al ser que ha agarrado el alma del paciente para conseguir liberarlo a cambio (16). Incluye por su puesto el par de bolitas grasas con los complementos acostumbrados a base de *wira q'uwa, llamp'u, titi, mullu* y vino envueltos en lana blanca, sin coca. El preparado se le coloca al enfermo en la parte dolorida durante un tiempo para, a continuación llevarlo al lugar donde el paciente se asustó, o bien en el lugar que indique la coca.

---

15.- Es necesario "adelantarse" en el pago de agosto lo más posible al resto de oferentes. La *pachamama* se "empacha" de tanta comida y ya no recibe bien los platos posteriores, por esta circunstancia, para que no rechace los platos o les sirva a otros una vez colmada y satisfecha, es preciso preparar su plato el último día de julio para que coma la *mesa*, complacida, nada más despuntar el alba del primero de agosto. En relación con esta capacidad humana del "empacho" que afecta a la *pachamama* y al resto de comensales aymaras, en cierta ocasión Gregorio Mamani me comentaba que no hay que hacer pagar a la *pachamama* "pronto, pronto" (con demasiada frecuencia), por cuanto, la *pachamama* ya estaba servida y "harta" no iba a recibir bien.

16.- Los seres tutelares aymaras "agarran" el espíritu de las personas que caminan solas de noche o que se muestran sin el debido respeto en los lugares en los que se sabe que habitan. Los "calvarios" donde el rayo llega, las *chullpas* antiguas, ciertas peñas, son susceptibles de "agarrar" (*katjata*) el alma de las personas (Rödl, 1989:31-37). Otras veces, la desidia y el abandono de la gente por cumplir con las obligaciones rituales que les une a los seres sobrenaturales, en especial en relación con el pago pertinente a la *pachamama*, que hambrea en agosto después de los rigores invernales, puede ser motivo más que suficiente para que la tierra "agarre" el alma de alguno de los miembros de la familia. El tratamiento de los distintos casos de *katjata* exige el uso combinado de infusiones y *mesas*.

*Pachamama mesa* ; Ofrenda dedicada a los *achachilas* , a la "madre tierra", *pachamama* y a los seres que protegen el hogar (*kunturmamani* y *uywiris*). Pretende la protección de la tierra para conseguir una buena producción agrícola. Propicia cualquier tipo de "comunicación" pertinente entre el campesino y la *pachamama*.

Antes de elaborar la *mesa* es preciso mascar coca intensamente ,acompañando la degustación del *akulli* con tragos de alcohol,aspersiones de vino y consumo de cigarrillos entre los participantes.Después, efectuado el *akulli* con la tranquilidad necesaria ,se consulta a la coca y se comienza por seleccionar los elementos dulces de la *mesa*;en esta ocasión el especialista conforma otro conjunto "cerrado" esta vez en torno a ciertos componentes dulces identificados con *pachamama*,cercados por todo un conjunto de caramelos y alfeñiques que son productos de la tierra (papas,ocas...etc.). Hay que colocar pan de oro y pan de plata sobre el centro.Una vez más se prepara la masa de complementos en cantidad suficiente según el número de comensales del plato (un par de bolas para cada comensal,o bien una para cada uno de los cerros hermanados entre sí).Los "complementos" amasados incluyen,*wira q'uwa*, *llamp'u*,*titi* y *mullu* rociados con vino.Se amasan según la forma acostumbrada y,una vez conformadas las bolitas se le añaden hojas de coca colocadas en cruz sobre cada una de las bolas que son envueltas y amarradas con lana blanca.Los "complementos" acompañan a los ingredientes dulces en la quema, previa *ch'alla* de vino y alcohol. El paquete se amarra con *ch'iga ch'ankha* (hilado a la izquierda) de colores.*Pachamama* recibe sus ofrendas en el medio de las chacras de cultivo;aunque estén sembradas,y mejor si la tierra está florida.

Una *mesa* semejante a la de *pachamama* es la que efectúa Carmelo Condorí la víspera de San Juan "para las *illas*",para los seres encargados de la reproducción del ganado.En este caso Carmelo reproduce con los ingredientes dulces un corral perfectamente tabicado solicitando,a cambio de la comida , la fertilidad de las diferentes especies.

Los desplazamientos largos son bastante frecuentes entre las gentes del altiplano,si bien la proliferación de "movilidades" (autos y carros) ha recortado en gran medida la tardanza y precariedad de los medios tradicionales (llama y burro).Se necesita buenas dosis de audacia para introducirse, al volante de un camión, por los senderos polvorientos que culebrean entre los desfiladeros pronunciados de los valles mientras el vehículo amenaza con descomponerse a cada bache.La frecuencia de accidentes mortales constituye motivo de preocupación y desconfianza. Por ello se ofrece una sencilla ofrenda al camino ,antes de partir, para que proteja todo el desarrollo del viaje;se convida a las cumbres y *achachilas* que vigilan desde sus atalayas el paso de los vehículos.Los elementos dulces de la *mesa* se organizan conformando un camino.

Es preciso haber seleccionado previamente un misterio "camino" que presenta el grabado de un "carro" (camión) o de un sendero entre montañas. Este misterio "guía" se coloca en el centro de la *mesa* y sobre sus flancos se estructura, con el resto de componentes dulces, un camino de doble vertiente (con su parte alta y su parte baja). Los flancos del camino se amurallan para que no haya ningún impedimento y el camino quede expedito (17). Este ofrecimiento tiene que ser entregado en la parte alta del camino al lado de la cordillera por donde pase el auto, si se entrega en la parte baja, el camión puede voltearse. Este preparado no necesita de complementos.

*Ch'iyara misa*; Es el preparado pertinente para los seres maléficos y las *chullpas* según el criterio de Carmelo Condori. Siempre que el alma de una persona, su *ajayu* o *animu* hayan sido capturados por los demonios como resultado de un descuido o brujería, hay que acudir a la *ch'iyara misa* para liberar el espíritu del paciente. Los seres maléficos se contentan con la comida que se les ofrece y estarán dispuestos a "desamparar" al infortunado paciente (18).

Preparar una *ch'iyara misa* implica desarrollar una parafernalia previa a la elaboración del plato mucho más estricta y extensa que en los casos anteriores. Los seres maléficos no reciben hasta después de la media noche por lo que el *akulli* de coca se reproduce sin interrupción renovando el bolo mascado, consumiendo trago de alcohol con mucha frecuencia participando los presentes en *ch'allas* consecutivas a la vez que se expulsa el humo de los cigarrillos en abundantes bocanadas.

Las diferentes especies de semillas y frutos secos que configuran la *ch'iyara misa* se disponen conformando un conjunto cerrado sobre el papel negro que sirve de base al preparado. En esta ocasión el especialista reproduce la casa del diablo personificado por los misterios "diablo" y "serpiente" que se introducen en el interior del "circulo" que ha sido tabicado con todos los componentes duros de la *mesa*. Las variedades herbáceas se ubican en los límites configurativos del plato. Se añaden algunas porciones de *chiwchi misa* y el plato se complementa con un par de paquetitos que acompañan a la *ch'iyara misa* y que son sus "complementos" correspondientes, a base de *iwij lik'i* (grasa de oveja), *q'ili q'uwa*, *ch'iyara insishu* (incienso negro), *kupala* (copal) y copal rojo.

---

17.- Los desprendimientos que anegan los caminos de los valles son muy frecuentes en la época de lluvias recibiendo la denominación de "mazamorra".

18.- El término "desamparar" lo utiliza Carmelo Condori para liberar el *animu* del doliente de la custodia protectora de que es objeto por parte del ser maléfico que le capturó.

Si hubiera que convidar a las *chullpas*, habría que introducir *mutu mutu* (coca de *chullpa*) y grasas de vaca, cerdo, gallina y conejo junto a la de oveja (*Ch'uqi lik'is*, "grasas crudas"). El paquete y los complementos se amarran con *ch'iqa ch'ankha*, hilo de lana tejido a la izquierda, de color negro y blanco; el paciente tiene que retener junto a su corazón o en la parte dolorida durante un tiempo el paquete, para después llevarlo al lugar donde la coca indique que va a ser bien recibido, alguna quebrada, arroyo o peña donde se sabe que hay *anchancku*. La *ch'iyara misa* se prepara y entrega los martes y viernes exclusivamente.

**Chullpa mesa;** Los especialistas no se ponen de acuerdo sobre la adscripción de las *chullpas*; Carmelo les incluye entre los seres maléficos y demonios del altiplano, pero otros varios "maestros" consultados consideran que simplemente se trata de "*jinti antiga*" (gente antigua) a la que hay que saber respetar y pagar con su comida correspondiente. Sobre papel blanco se colocan vellones de lana de color, varias especies herbáceas altiplánicas dispuestas en círculos concéntricos, feto de chancho (en el centro) decorado con lanas de colores sobre el que se sitúa *mutu-mutu* (coca de *chullpa*) y *llujt'a* (masa pétreo fabricada con ceniza de quinoa con la que los campesinos acompañan a la coca mientras mascan) (19). Junto a la *llujt'a*, *millu* (alumbre terapéutico empleado como objeto de succión en las curas). La *mesa* se *ch'alla* con abundante alcohol.

**III. Las mesas urbanas.-** Los especialistas de la ciudad sabemos que son de extracción campesina y que, salvo algunas excepciones, están poderosamente ligados a las condiciones contractuales de la ciudad. Sus *mesas*, inspiradas en las formas del campo, presentan otros usos y caracteres. La definición de la *mesa* está ligada a su finalidad o se identifica con el destinatario principal de la ofrenda. Las mesas urbanas están sometidas a una periodización calendárica estricta: los martes y los viernes para los seres maléficos, jueves y sábados para "gloria", lunes y miércoles para *pachamama* y *kunturmamani* (en alguna ocasión, según el criterio del especialista, la *pachamama* se sirve también martes y viernes). Los *yatiri* urbanos utilizan objetos de poder característicos (crucifijos, campanas, conchas, braseros) que otorgan a su parafarnelia una mayor sofisticación ritual como corresponde al contexto urbano en el que se ubican. Por otra parte, hay que considerar las posibilidades combinatorias de los distintos platos, de tal forma que puede resultar pertinente, según el criterio del especialista confeccionar platos simultáneos para definir mejor las necesidades del oferente.

---

19.-La *llujt'a* apropiada para *chullpa* no es la humana, sino fragmentos de yeso, pero dado que no teníamos a mano yeso, Modesto prefirió incluir algunos trozos de nuestra propia *llujt'a* antes que no aportar nada para acompañar el *akulli*, por cuanto, ofrecer coca sin su correspondiente lejía (*llujt'a*) resulta descortés en cualquier circunstancia.

**Pachamama mesa;** Es la ofrenda que en la ciudad se prepara a primeros de agosto para propiciar la plata. Se ofrece para atraer los clientes a las tiendas y comercios, para el trabajo, el negocio y el dinero. Se conoce también como *kulura mesa*, mesa de "color" (20).

Cualquier momento es bueno para ofrecer esta mesa depende de la voluntad y posibilidades económicas del cliente. Se *akullika* a voluntad de los participantes no existe esa exigencia a compartir la coca, el trago y el cigarrillo característico del dominio rural; el especialista suele mascar coca, si bien no en todas las ocasiones.

La disposición de los ingredientes adolecen de un marcado centripetismo. Los componentes se van localizando desde la periferia hasta la definición de su centro, mientras que en la mesa campesina se construye en primer lugar un centro simbólico, bien parapetado, bien amurallado, "camuflado" y luego, los complementos se utilizan para reforzar la periferia del centro construido. Se dispone sobre el papel blanco lanas de colores estiradas en forma de huso que conforman el círculo externo, periférico de la mesa. A partir de aquí los diferentes ingredientes pugnan por aproximarse al centro de la mesa, *wira q'uwa* desmenuzada, gránulos de *llamp'u*, hojas de coca dispuestas en círculos "por la derecha" (sentido contrario a las agujas del reloj), los elementos dulces se colocan definiendo sectores y espacios en cuadrícula, el *titi* se distribuye por la superficie cuadrículada de la mesa, el *mullu* justo en su centro, el pan de oro y pan de plata ocupan igualmente el centro, mientras el *chiwchi* se distribuye por la superficie de la mesa al igual que el incienso y el copal (previamente molidos). La ofrenda se "tapa" con vellones de lana de color que se estiran hasta que cubre por completo la superficie de la ofrenda. Admite el preparado, a voluntad siempre del oferente, el uso de feto de llama decorado con lanas de colores y embadurnado con grasa, "cargando" sobre su lomo "pan de oro" y "pan de plata". La mesa es asperjada con vino y con alcohol y se coloca sobre una pequeña pira de palos secos para su quema. Se repiten las *ch'allas* de alcohol sobre la ofrenda por parte del especialista y los participantes sin importar para nada las miradas ajenas y la falta ostensible de intimidad.

---

20.- "*Pachamama panqariwa*" (Pachamama es flor) comenta Gregorio Mamani. El color es un recurso simbólico muy utilizado por los aymaras en la expresión plástica, "estética" de lo productivo (cosecha-plata) lo beneficioso, lo "rico" y lo socialmente armónico.

Existen igualmente "mesas especiales" caracterizadas por su precio sustancialmente mayor así como por la presencia numerosa de "figuras" dulces de gran tamaño (21). Estas *mesas* exigen el sacrificio de un feto de llama y son especialmente pertinentes para efectuar el pago de primeros de agosto, en la creencia de que la *mesa* se recibe mejor cuanto más gasto conlleve para su oficiante; esta circunstancia repercute en la "eficacia" del preparado constituyendo un aspecto relevante en la definición de las obligaciones mutuas que establecen los comensales y los oferentes. Estas comidas "prestigiosas" características de la ciudad no se encuentran en las ferias campesinas.

En la ciudad se preparan *mesas* para *kunturmamani* prácticamente idénticas que las de *Pachamama* con la diferencia exclusiva de la obligada presencia de un feto de llama decorado con lanas de colores.

**Gloria mesa.**— Denominada "mesa blanca" por la presencia mayoritaria de ingredientes de este color. Es el preparado que se emplea para pedir por la salud del paciente a la "gloria" es decir a los santos y vírgenes del *alax pacha* aunque resulta especialmente pertinente para los que se asustan del rayo. Su composición y elaboración coincide con la ofrenda a *Pachamama* excepto por su color balcuzco y por la incidencia de los santos y las vírgenes en su dedicación. Es la *mesa* urbana para la salud, en los ruegos que efectúa el especialista también hay espacio para la plata y los negocios. Este tipo de *mesa* levanta muchas suspicacias entre los especialistas rurales quienes dudan de la pertinencia del color blanco de sus ingredientes dulces, "igual no más es; asucara (azúcar) no más tiene", según considera Ignacio Caillanti. La disposición de los ingredientes resulta idéntica a la observada para *Pachamama* en función del estilo personal del especialista. Algunos *yatiri* efectúan ciertas restricciones con la "mesa blanca" especialmente en lo que respecta al empleo de alcohol para las *ch'allas*, "con *winu* (vino) no más, de *tiwusa* (dios) no es ese *puritu* (alcohol puro)", indica Gabriel Mamani.

21.—En las sociedades aymaras, las "figuras" tienen una gran importancia. Se utilizan para resaltar el contenido estético de diversas construcciones simbólicas. Los altares patrios que se configuran con ramas y *awayus* multicolores para recibir las visitas gubernamentales o con ocasión de alguna celebración festiva cuenta con numerosos muñecos, camioncitos y juguetes diversos, "son sus figuras del altar"; las celebraciones festivas de mayor importancia implican la construcción de diversos arcos elaborados con tres listones de eucalipto enfundados en frazadas de colores. El listón central que configura el travesaño del arco, se recubre de varios *awayus* de colores con muñecos y juguetes diversos realzando la importancia del arco, "son sus figuras". Los danzarines de la música *inka* "son sus figuras" del baile. La mesa cuenta igualmente con "figuras" que forman parte de la acción representada en la *mesa*, "las figuras más importante siempre es", comenta Marta Huarachi. El uso de "miniaturas" sabemos que está muy extendido en las diversas ocasiones ceremoniales aymaras.



**Chullpa mesa.**- Los especialistas que trabajan en la ciudad conocen los usos del campo y por tanto, la *chullpa mesa* si bien no es este un trabajo frecuente que desempeñen los *yatiri* urbanos. Pese a todo contrastaré algunas ofrendas a *chullpa* efectuadas en la ciudad en el capítulo próximo. La comida de *chullpa* se caracteriza por su predilección por las especies herbáceas silvestres del altiplano (*kañiwa*, *kantuta*, *mutu mutu*, *k'ariwa*...etc.) junto a escasas porciones de elementos dulces así como por la pertinencia unánime del feto de cerdo (*khuchi sullu*). La manera de colocar los ingredientes depende de la propia técnica del especialista y de su capacidad para resaltar las exigencias del plato.

**Ch'iyara misa.**- Resulta característico en los mercados urbanos de remedios (*jampi qhatu*) de La Paz comprobar la permanencia de las *mesas negras* durante todo el año. La venta de *mesas dulces* se incrementa durante Julio y Agosto, para reducir su presencia en los puestos hasta finales de noviembre (septiembre, octubre y parte de noviembre las *mesas dulces* parecen desaparecer). Poco a poco, la llegada de las lluvias revitaliza la presencia visual de las *mesas dulces* que se hace general en febrero coincidiendo con la próxima llegada del Carnaval. Desde esta fecha hasta Espiritu (víspera de Pentecostés) las *mesas dulces* entran en nuevo letargo (marzo, abril, mayo) hasta que la proximidad de agosto vuelve a revitalizarlas (el ciclo agrícola marca las pautas de la presencia de las *mesas dulces* en la ciudad). Frente a esta fluctuación de las *mesas dulces* la presencia de *ch'iyara misas*, durante todo el año, permanece constante en los mercados citadinos.

La ciudad es el nido más complejo de "envidias" y rivalidades donde las diferencias económicas, así como las de rango y estatus no son controladas en beneficio de la comunidad como sucede en el campo. La envidia está por todas partes, a cualquiera puede llegar, pero además las reglas estrictas que definen las relaciones conyugales en el campo (se azota en público a los adúlteros) no son respetadas en la ciudad, "así, así..., un hombre con dos mujeres camina...; maldición siempre hay!" indica Modesto Capcha. La *ch'iyara misa* campea por sus anchas en la ciudad regulando y tratando de poner un poco de orden; el temor a recibir algún tipo de daño ritual está muy extendido en el dominio urbano; los especialistas lo saben, sus clientes les solicitan cualquier tipo de trabajos por lo que todo tienen que saber y raro es el que no conoce "ambos caminos", el del bien y...el del mal.

La *ch'iyara misa* de la ciudad es idéntica a la campesina, con la salvedad de que se emplean otros usos en su configuración así como un mayor refinamiento ritual de corte sofisticado.

Esta ,*mesa negra* tiene por finalidad "devolver" la maldición y el daño recibidos, de tal forma que el mal que uno padece es devuelto con violencia a quien lo originó (22). Es preciso configurar un plato capaz de "alejar" a las penas y tristezas que afectan al enfermo. La *mesa negra*, limpia aleja y devuelve la aflicción del paciente , es un preparado culinario "descontaminante". Las variedades de ingredientes que forman parte de la *mesa negra* urbana coinciden con la campesina excepto por la no pertinencia de ciertos complementos grasos , la persistencia de movimientos de inversión (imprescindibles para configurar la devolución del mal) y la sofisticación de la parafernalia ritual que emplea el especialista.

El cambio que se trata de efectuar con la *ch'iyara misa* alcanza su máxima expresión con la ceremonia de *murti campiwu* (muerte cambio) empleada para favorecer la renovación de la suerte del paciente. Los males que aquejan al enfermo se achacan a su "mala suerte" que ha sido provocada por el hechizo de algún *layqa* (brujo). En este caso se ofrece junto a la *ch'iyara misa* todo un conjunto de grasas crudas junto a un animal desollado que se coloca sobre la zona dolorida del paciente para que absorba el mal. Finalmente, el animal y la *ch'iyara misa* se entierra en el cementerio junto a su mala suerte ; el paciente "muere" a la mala suerte y se cura (Mamani, 1988:12). Este tipo de trabajos también se efectúan en el campo, en los casos de mayor gravedad.

*Ch'api mesa*; Consiste en un preparado que se encuentra fácilmente en los mercados, configurado a base de espinos de doce especies diferentes y flor de retama. La *ch'api mesa* se hierve para hacer bañar al paciente como recurso de protección ante el daño provocado por brujería, los martes y viernes de la semana. En el campo , Carmelo Condori acostumbra hervir espinos para bañar a los afectados por los seres malignos, especialmente por el *antawalla* antes de ofrecer la *mesa negra*. Modesto Capcha, en la ciudad , acostumbra combinar igualmente el efecto de ambos preparados, de tal forma que baña al paciente con *ch'api mesa* y ofrece después la *ch'iyara misa* para devolver el daño. Otros maestros como Ignacio Caillanti dudan que la *mesa negra* se pueda entregar y lo que hace es bañar al paciente con el resultado de la cocción de la *ch'iyara misa* llevando el agua resultante del baño a un camino crucero o quebrada oscura donde lo vierte.

\* \* \*

---

22.-En este caso, el mal tiene su origen en un *ayni* interrumpido, mal configurado. El afectado devuelve lo que le ha sido enviado secretamente recuperando la salud, mientras que el receptor, enferma de gravedad al recibir un daño sustancialmente mayor al que él, a su vez, había preparado tal y como exige el correcto desarrollo del *ayni*.

La presentación escueta de las diversas ofrendas de *mesas* efectuadas por especialistas que permanecen en el campo, frente a las de aquellos otros "maestros" rituales que aplican sus conocimientos en la resolución de los problemas de los "residentes", apuntan semejanzas y diferencias diversas que resultarán más evidentes al presentar el desarrollo completo de algunos ejemplos concretos. Una vez analizados estos casos estaremos en condiciones idóneas para encauzar el análisis de la significación de las *mesas aymaras*.

V- LA ETNOGRAFIA DE LAS MESAS

V - LA ETNOGRAFIA DE LAS MESAS.- La presentación de los diferentes tipos de *mesas* que voy a realizar a lo largo del capítulo pretende establecer un esquema lo más clarificador posible que, sin "cerrar" todas las variables existentes en la configuración y uso de las diferentes ofrendas, facilite el análisis posterior de las diversas categorías de significación pertinentes en las *mesas*.

Sabemos que cada especialista, anfitrión de los diferentes comensales aymaras, prepara los platos como mejor le conviene y establece el convite según su propio criterio. Así pues, podríamos considerar que verdaderamente existen tantas *mesas* como anfitriones o especialistas rituales ; ninguna *mesa* es idéntica a otra distinta de sí misma. Sin embargo sí es posible detectar ciertas reglas o principios fundamentales en la composición de la ofrenda, así como en su propia estructura configurativa, que permiten identificar los procedimientos culinarios y sabores predilectos de los comensales que son invitados en cada caso.

Los materiales que voy a presentar a continuación ,seleccionados del trabajo de campo, están clasificados en dos epígrafes fundamentales que respetan la estructura del capítulo anterior ;por un lado las ofrendas características del campo y por el otro las *mesas* pertinentes en el contexto citadino. Las ofrendas campesinas presentan una tendencia marcada hacia la diferenciación tanto de sus componentes como de los objetivos concretos de cada uno de los preparados ,por esta circunstancia voy a detenerme un poco más en los aspectos de "matiz" básicos que definen la diferenciación de la *mesas* rurales por cuanto, a simple vista, resultarían inapreciables. Por su parte, las *mesas* urbanas "mezclan" ingredientes y objetivos de una forma aparentemente indiferenciada y "promiscua" que afecta de igual manera a los comensales invitados.

\* \* \*

I. Las *mesas* campesinas.- Las ofrendas que los campesinos aymaras efectúan a lo largo del año, están relacionadas fundamentalmente con el ciclo productivo y la salud del individuo.

*Pagansias*.- Hoy es víspera de Pentecostés, fecha que los aymaras conocen como "Espiritu". Aparentemente es un día normal ,pero... ¿lo es? No ,de ninguna manera. La cosecha está prácticamente finalizada; de nuevo los tonos pardos se apropian de la superficie de los *yapu* (tierra de cultivo) otra vez desnudos ,sobre los que se depositan los haces de cereales y leguminosas para facilitar su secado completo. Más adelante en los meses de junio y julio, durante la trilla , los golpes secos y acompasados de las *jawq'añas* (palo tropical en forma de codo muy duro ) liberarán con facilidad el grano de la espiga completando de esta forma, el ciclo productivo. Hilaria Mamani ha desollado un par de *wank'us* (conejillos) con los que preparar una "comida especial" en el almuerzo. La abuela Julia Cayllanti pela papas sin que nadie tenga que sugerírselo.

A media mañana ,mientras el almuerzo se cuece al fuego lento del *ghiri*,Hilaria saca una bolsa repleta de lanas de colores y objetos diversos para preparar una *pagansia* a la *pachamama* como acción de gracias por los productos recibidos en la cosecha,"... a la cosecha recogida para que al año venidero más se reúna ".Es preciso "pagar" a cada uno de los productos recogidos ,así como al propio *kunturmamani* encargado de proteger los productos almacenados en el interior de la casa.Hilaria sabe perfectamente cómo hacer la *pagansia*,sin embargo,su proceder,al igual que el característico de Julia, la víspera de Candelaria, peca de un mutismo austero que contrasta con los rezos y libaciones propios de los especialistas rituales.Hilaria prepara la *pagansia* con la misma dedicación y silencio que cocina habitualmente ,ensimismada en seleccionar los ingredientes apropiados, para mezclarlos bien.Sobre un plato de metal dispone un puñadito de *wira q'uwa* y *llamp'u* bien troceado con el cuchillo de cocina que tiene más a mano;rocía el plato con un poquito de vino,y a continuación, extrae todos los componentes dulces adquiridos en el mercado ,para raspar superficialmente cierta cantidad de cada uno de ellos , sobre el plato, de tal forma que el azúcar que contienen es incorporada con el resto de ingredientes (1). Hilaria Mamani mezcla el conjunto, configurando una masa lo más homogénea y suave posible (2).



Fig.1) Amasado de ingredientes.

- 1.- "Cuando se lo ponemos así enterito ya no podemos amasar".Los "misterios" de la *mesa* no se pueden amasar con el conjunto de "complementos" de la ofrenda;en la *mesa* se preparan por separado.
- 2.-"Es como si estuvieras haciendo coser pues;cuando preparamos un caldito,está hirviendo,todo bien suave se vuelve".Pedro Chura.



Extrae un puñado de hojas de coca de una bolsa y las incorpora a la masa que está preparando sobre el plato (3). El total de la masa preparada se divide en doce bolitas que se agrupan por parejas, dos para la papa, dos para *kunturmamani*, y dos para cebada, arveja, habas y trigo (4). Cada una de las bolitas se envuelve en lanas de color (5). Julia Cayllanti denomina a los bultos grasos preparados *wira manq'a*, término mixto, quechuizado que significaría "comida grasa".



Fig.2) Ingredientes "cocinados".

3.-Se quejan de la mala calidad del vino; es tan sólo agua azucarada teñida con *ayrampu*. La calidad de los ingredientes define la importancia de la comida y su propia eficacia.

4.- El reparto de la *pagansia* debe respetar un aparejamiento perfecto de los bultos, como si fueran respectivamente *yanantin*, nunca se puede entregar un "amarro" sin su pareja correspondiente. Los especialistas rituales emplean nombres específicos para referirse, en el dominio ceremonial, a las especies productivas (Albó, 1991 :292)

5.- "Como si estuviera comiendo de los *tarisitos*; como si fuera su merienda". La *pagansia* reproduce la comida fría, el refrigerio o "merienda" que los aymaras gustan tanto llevar consigo en la faenas colectivas.



Las doce bolitas preparadas se colocan sobre un *tari* (tejido utilizado para llevar coca) de tonos naturales y franjas listadas, teñidas con colores vivos, que se anuda en la forma precisa para trasladar la ofrenda .



*Los bultos grasos amarrados sobre el tari.*

La *pagansia* se lleva al lugar del "banquete" como se hace con la comida fría de las personas , envuelta en el tejido correspondiente, para que los comensales se "alcen" a su gusto (6). Nos detenemos en primer lugar en el troje, cuarto donde la familia ha almacenado la papa de la reciente cosecha. Hilaria Mamani deposita dos pares de los bultos de la *pagansia* sobre *waka phuru* (bosta seca de vaca) en el centro del cuarto habilitado como granero; un par se deposita en pago a la papa y otro par se destina al *kunturmamani* del granero al que se encomienda la protección de los diversos productos cosechados que se van a guardar en su interior . Rocía con un poco de alcohol la ofrenda para encenderla después. Un densa humareda recorre desde el centro de la estancia las cuatro paredes del recinto. Dejamos que *kunturmamani* se sirva a su plena satisfacción sin que le incomode nuestra presencia (jamás hay que mirar a quien está comiendo, si el observador no es invitado a compartir la comida) y con el resto de la *pagansia* , Hilaria Mamani se dirige hacia el centro de la chacra de cultivo en donde se almacenan los haces de gramíneas y leguminosas que se han cosechado para completar el "pago" a cada uno de los productos.

6.-El *tari* equivale al tejido (*inkuña*) sobre el que se dispone la "merienda". Desde luego nadie coloca las papas cocidas y el refrigerio frío sobre el suelo directamente, sino sobre la *inkuña*, como si fuera el mantel.



Deposita los cuatro pares de bultos grasos restantes sobre bosta seca de vaca ,rociados en alcohol.



Fig.4) Quema de la ofrenda.

Una vez encendida la ofrenda abandonamos el lugar, después de una ligera *ch'alla* de alcohol agradeciendo la cosecha y esperando mayor generosidad de la tierra para la próxima oportunidad (7).

**Pachamama mesa.**— Al poco tiempo de llegar a la comunidad de Toque Ajllata Alta y después de una intensa entrevista con Carmelo Condori éste me sugirió que si pretendía llegar a conocer con responsabilidad los "camino de la hoja" (lectura de coca) y los entresijos de las *mesas* había que ofrecer un plato a la *pachamama* para que me revelase a través del sueño las exigencias y cuidados que precisa el trato a la coca y la configuración de las ofrendas. El plato que Carmelo Condori configuró aquella noche resultó un tanto especial en relación al uso habitual que se destina a las ofrendas a *pachamama* como veremos dentro de este mismo epígrafe. El aspecto final de la *mesa* incluía por una parte, un conjunto, aparentemente confuso, de dulces de colores que Carmelo Condori había seleccionado con rigor para colocarles en la posición adecuada ,según su criterio; por otro lado se preocupó de elaborar una docena de "complementos" grasos en forma de pequeños bultos para "acompañar" el ofrecimiento de los dulces.

7.—El ofrecimiento de dones se rige por la norma de reproducción periódica que establece el *ayni*. Dar y devolver para "volver a dar" en las ocasiones establecidas, es la forma apropiada de consolidar una relación imperecedera. La exitosa realización del *ayni* entre dos interesados refuerza la tendencia a concretar otros diversos, mientras se respeten las reglas establecidas en los términos pertinentes (Esteve, 1972:314).





Fig.5) *La mesa de Pachamama.*

La *mesa* que Carmelo Condori ofrece a la *pachamama* consta, por una parte, de un conjunto de dulces adquiridos en el mercado capaces de definir, por la disposición que adoptan en el plato el motivo de la ofrenda y su pertinente significación; por otro lado Carmelo Condori prepara los que él mismo define como "complementos", es decir aquellos ingredientes que acompañan el ofrecimiento de los dulces como apéndices pertinentes en la apropiada condimentación de la *mesa* (8). Comenzaré describiendo la configuración del plato de los dulces.

La disposición de los elementos dulces de la *mesa* de *pachamama* preparada por Carmelo se ciñe a un esquema minucioso que el especialista "diseña" aprovechando la forma y la significación pertinentes de cada uno de los caramelos e ingredientes dulces de la ofrenda. El carácter de este "gráfico" construido por el especialista con los ingredientes dulces de la *mesa* define el objetivo central del preparado; de este proceso dependen las diferencias de "matiz" sustanciales en la clasificación de las diferentes *mesas* elaboradas por Carmelo.

Carmelo constata la pertinencia de la *mesa* que va a efectuar a través de una detallada lectura de coca durante la cual hay que mascar con tranquilidad al tiempo que todos los presentes comparten cigarrillos y trago.

---

8.-"Como su plato, primero...segundo es esto;sino,; no se conforma!, ya no se resibe pues"(Carmelo Condori).La configuración del plato sigue la pauta de la comida citadina con su sopa de entrada y su segundito,el plato rico,sabroso,bien condimentado.

Dispuesta la cuartilla de papel blanco sobre la que Carmelo va a preparar la mesa inicia una *ch'alla* intensa en todas direcciones primero con alcohol y luego con vino . Con la mano izquierda Carmelo Condori asperja en todas direcciones alcohol, describiendo círculos en sentido contrario a las agujas del reloj al tiempo que inicia sus oraciones.

*"Bien tiwus, ispiritu santu, jumataw tiwus ispiritu santun; jumaru jichhuru jakañamampisti, jiwipi jakañ wawanakamawa ch'alt'asinipxsma. Jan kuns utjañapatakikiti, jichhuru ch'uware ch'allarasitamaxa. Jumana kunsinsiamama kunsiwirata jakañamampixa, jumaru ch'alt'asinipxsma, munapxsmaw. Ukhamaraki, jichhuruxa kunjamatati, mä umanu ,ristiyanu, jupana, bien jan kuns utjañapatakikiti ch'alt'asima. Aka mä ch'uamampichi ch'allamampi ;bien ukhamaraki ch'uwa ch'allamampisti taqi entonses kunas kawkirinakas utjanirakispaw, kunas kawkis intunsis ukat khitiktañamataki. Bien uksans ,aksans rawajañamataki. Bien ukhamaraki kuwirpu jarakati ispiritu santu jakañansa janiw jichhax ukurinsia utjañapatakikiti. Bien kunas intunsis jumarakitawa. Jichhuruxa askiw suma arunak ,yanapt'iri askiw suma arunak nanakaru uñast'ayirinaka. Ukhatakiw mayt'asma munat qullam ispiritu santu ,amín".*

("Bien ,Dios Espíritu Santo;tú eres padre Dios, Espíritu Santo,a tí hoy en tu vida ,los muertos y los que viven somos tus hijos que te estamos ofreciendo la *ch'alla* para que ninguna cosa haya en este día, alcohol te estoy *ch'allando*. De tí, tu conciencia que nos das con los que viven, a tí te *ch'allamos*, te queremos. Así mismo hoy como un humano, cristiano ,bien para que no haya nada te estoy *ch'allando*, aquí con tu alcohol, con tu *ch'alla* ;bien, así mismo con tu *ch'alla* de alcohol para que tengan todos los lugares. Después para hacer subir bien los encargos de ese lado , de este lado para tu trabajo. Bien así mismo tu cuerpo lavado Espíritu Santo para que que no haya ningún suceso ahora. Bien ,entonces que también tú hoy en día nos des buenas palabras; el ayudante que nos de buenas palabras a nosotros a los que iluminas. Para eso te pedimos querido salvador, Espíritu Santo amén.")

Efectuada la *Ch'alla* de alcohol toma la botella de vino con la mano derecha para asperjar de nuevo en todas direcciones.

*"Intunsis ukhamatex Girartu jupan sutipxaru jichurumasti yanapt'itay, San Filipi, san Jiruminu santi san Ispaña san salwaturu tata. Bien jumatawa, amp sum tata, kunjamatixa qullam ajayu ispiritu santunxaru.*

Bien, qullam ajayu ispiñritu santunxaru jumasti  
 kunti nanakaru waluraskañamasti;jichhurumasti mä  
 mimuria ,mä kapisa yanapt'añamatakiw mayt'asma.  
 Juman intunsis nayraqatamxaru uñch'ukitamxaru  
 maysipxma;jichhurumanxa kunti nanakan inasa mä  
 ikiwukasawun utjaspa,mä palta utjaspa,  
 ukhanakasti jumanakawa pirdunt'apxitata,  
 tiskult'apxitata taqi chuymamanpi, taqi kuns  
 chuymampi sasin mayt'asma.Suma qullam tius awki  
 jumarakiw jichhasti walurispatamata.  
 Aka intunsis aka walurisatañamampixa jichhuru  
 awuturisasawun apt'asima,thakimata.Bien, akaxa  
 kunjamatixa aka muntu,muntu apirtunxaru,luriya  
 muntunxaru jumana chiqapa thaki nanakan  
 phuqhañaxataki.Jumaru, intunsis qullam tata  
 Jisuristu serviñataki jumaru.Entonses  
 awuturisasawun utjañamampix jumanakax  
 yanapt'apxitataw.Jichhuruman ukhamarakiwa ;luriya  
 anjila ti la wartiya! jumataw jichhurumanxa  
 jumasti kunjamatixa wartiyapxistax;ukhamaraki San  
 Juan san midikun tata,juchhurumasti jakañamampiw  
 mayt'anirapxma wiñay jakañamampisti jumaraki  
 kunanakats qullapt'allasipxitaxa.  
 ;Illampu,Illimani! Jumankta jichhurumansti,  
 apustul kankañan mayt'anirapxma.Juman intunsis  
 kunjamatixa qullqi tapa quri tapa  
 apanimskarapxmawa;intunsis suma jakañamampisti  
 mayt'asimkarapxmawa aka urun.Bien jichhasti  
 jichhuruman san salwaturu tata, ch'urawinitata  
 parlt'asimkarapxsmaw tata; mitiyarun salwaturu  
 tata jumankxaru mayt'asinipxmawa take  
 chuymamampixa. Ukhamaraki Waqinkiri santi patrun  
 tata jumanakapxstaxay jichhuruman sulusiawun.  
 Uquñamampisti,taki chuyma phuqhañampi  
 katuqt'apxitatasti ,taqi ch'allamampi  
 ch'uwaramampix.Bien ukhanaraki matrisita,matri  
 mia jumxaru mayt'asinipxsmawa;jichhurun  
 Kupakawana,Kantilaria,ti la Pasa,inamama, k'intu  
 mama, quritap mama,santus mama, Natiwidad,  
 Mirsidis mama, ti las Nivis mama ,Kunsipsawun  
 mama ukharusti jumanakaspaw,Liniya...jumaru  
 mayt'aninakamampixa aka santu urun  
 mayt'asinipxsmaw. Kuntixa,aka muntu  
 pachamamanakaman, ukha puntus !puntu; jichhuruna  
 artNawimasti awuturisasawunamatakiw mayt'asma ,  
 riwilamintu jumaw churata taki chuymamampi , taki  
 wirtatirakankañamampi yanapt'añamatakiw.  
 Ukhamaraki jichhasti mayt'anirakimana, Q'apiqi  
 ,Sampakachi ukharuxa pachjiris ,wayna pachjiris  
 ,awki pachjiris,wayna jipis awki jipis. Bien  
 juman akankarakispaw.Jichhurumax mä kapisa la  
 mata ,intunsis mä mimuriamxaru mayt'anirasman.  
 Ukhamaraki akaxa tierra pachamamata,  
 pachatiramata , pachaqsiawunamata; bien,  
 uywirimarkanimata,kunturmamanimata;bien, santa  
 ch'allamatajumakpan jichhuru aka ch'uwa  
 ch'allaramasti.Bien taqi chuymampi,taqi  
 kusisiñamampiw ,bien ch'uwallt'asipxata.

*;Uywirimarkani,pachamama,pachatira; ,taqpacha wawama wali sum churata.Jichhasti kunturmamani sirt'asim;suma chuyma churapxsma jumanakatakixa kusisiñamata,taqpacha taqi kunatsa aka pachan khäya pachan ch'alt'asipxma."*

("Entonces así a su nombre de Gerardo hoy ayúdenme San Felipe, San Jerónimo, San salvador España. Bien tú eres, oye buen señor, como espíritu salvador sobre el Espíritu Santo. Bien ,sobre el Espíritu Santo tú que a nosotros nos valoras hoy en día te pedimos una cabeza, una memoria para que nos ayudes. A tí entonces que nos observas sobre tu frente te pedimos hoy. Hoy ,en tu día, tal vez una equivocación puede haber, un error puede haber, si así fuera ,ustedes me van a perdonar, me van a disculpar con todo su corazón. Con todo corazón te ruego buen salvador Dios Padre. También tú ,por tu valoración, por esta valoración hoy te pido permiso. Tu camino en este mundo abierto sobre el mundo, sobre el mundo de la gloria; para que cumplamos nosotros por tu camino verdadero, padre salvador Jesucristo, para servirte a tí entonces, que haya autorización (permiso). Ustedes ayuden hoy en día. Así mismo Gloria Angel de la Guardia que nos vigilas ¿cómo es? Así también San Juan señor médico hoy te pedimos con tu vida con la vida eterna que tú de todo nos ayudes. Illampu, Illimani hoy en tu día como apóstol te pedimos, trayendo nido de oro, nido de plata ,buena vida. Ahora el señor de la sombra que hable ,señor salvador del medio, sobre tí te pedimos con todo tu corazón ;también al santo patrón de Guaqui (pueblo ribereño del lago Titicaca) ,ustedes son solución hoy en día; para cumplir de todo corazón recíbanos con la boca llena , con tu corazón de voluntad recíbenos la *ch'alla* completa con tu trago. Bien así mismo madre cita, madre mía a tí te pedimos , Copacabana, Candelaria, de La Paz, *Inamama* , *K'intu mama*, madre del nido de oro, madre de los santos, Natividad, madre Mercedes, madre de las Nieves ,madre Concepción, Línea. En este día santo te pedimos ,en este mundo de las *pachamamas* esos puntos ;punto! hoy en día ¿y tu grito? te pido por el permiso. Tu darás una revelación con toda la verdad que tiene tu corazón para que ayudes. Así mismo ahora te voy a pedir *Q'apiqi*, *Sampakachi*, sobre eso, *pachjiris*, el *Pachjiri* joven y el viejo, el *Jipi* joven y el viejo (montañas) , en tí pueden estar ,en su pensamiento sobre tu memoria te entregamos. Así mismo de la tierra *Pachamama*, de la *pachatira*, de las *pachaqsiunis* ;bien, del *uywiri*, del *kunturmamani* , de la santa *ch'alla* que sea tuyo hoy este trago que ofrezco. Bien con todo corazón, con toda alegría van a tomar. *Pachamama*, *pachatira*, todos tus hijos te entregamos corréctamente, sírvase con todo corazón.

Para el bien de ustedes les damos con alegría,  
todo lo que existe en este mundo, en aquel mundo  
, les estamos ofreciendo esta *ch'alla*." )

La preocupación primera de Carmelo es comprobar el tipo y número de ingredientes dulces con que cuenta para realizar la *mesa*. Una vez efectuada dicha revisión agrupa los caramelos , dulces y figuras azucaradas por tipos para facilitar el emparejamiento de las distintas clases de dulces (las llamitas juntas, las botellas juntas, los "misterios"...etc.). Ningún ingrediente dulce puede resultar "impar", todos tienen que tener su correspondiente pareja. Si sólo han entrado tres "llamitas" en la bolsa de los dulces (circunstancia que no suele ser frecuente ya que los propios comerciantes que preparan las bolsas de los ingredientes dulces para las *mesas* , se preocupan de que todo esté debidamente aparejado) Carmelo emplea alguno de los caramelos que sobren en su sustitución para que la ofrenda no resulte incompleta.

La *ch'alla* de vino efectuada incluye la aspersión de algunas gotas sobre el papel blanco ; las figuras que el líquido dibuja al impregnar la superficie constituyen indicios diferentes que el especialista interpreta, en relación con el trabajo que va a realizar.

La *mesa a pachamama* de Carmelo comienza a construirse por su "centro". Este centro de la *pachamama* lo configura un dulce en forma de rombo que se coloca encima de un terrón de azúcar (*tika*) secundado por dos "roscas" (caramelos que semejan nudos) que se sitúan a ambos lados del motivo central (9).

---

9.-El rombo es el *consenso* de la *pachamama*, su corazón. El corazón es el órgano de la sabiduría, de la memoria y de la "conciencia", es decir del saber reflexivo de las cosas en razón a su naturaleza benigna o maligna. Esta "conciencia" de la *pachamama*, que ocupa el centro de la ofrenda, es amarrada con los dulces roscados en forma de nudo para que no escape a ninguna parte. La construcción del recinto amurallado que efectúa el especialista se hace con las *tikas* (adobes) azucaradas que ubica en los esquinazos del recinto. Estas esquinas soportan el entramado de la *mesa* de igual forma que los adobes esquineros soportan la estructura de la casa. Mediante los amarros (nudos) y los adobes se consigue "unificar" a los ingredientes (materiales constructivos) y a los propios comensales invitados en el ofrecimiento, "...estas son *tikas*, estos son... ¡roscas! Estas roscas son para que se unifiquen porque tienen que estar unificados (unidos) pues, todas las familias, todos los digamos ... ¡que vengan! los este... *kunturmamani*, *uywirimarkani*, *pachamamas*, *pachatiras*, para que se unifique ¡todos tienen que servirse pues! , como amarrados" (Carmelo Condori).





Fig.6) Disposición inicial de los dulces.

Una vez asegurada la "conciencia" de la *pachamama* amarrado su corazón con las roscas, para que no se vaya a ninguna parte, se construye un habitáculo "cerrado" con el resto de ingredientes dulces de la *mesa* empleando las nueces para afirmar la estabilidad de la estructura arquitectónica del complejo (10).

10.- Las nueces son *k'ullunchus*, bulbos duros que Carmelo identifica como los cimientos de la construcción que está efectuando con los dulces, "las piedras son este (las nueces) *k'ullunchus*, simiento (cimiento) tiene este *kunturmamani* (la casa) desde comienzo con las piedras, para que defienda (para que proteja la construcción)". Las nueces son las raíces de la construcción, sus cimientos. El lenguaje constructivo, arquitectónico es utilizado con frecuencia por Carmelo para referirse explícitamente al proceso de compactación de la *mesa*. Tendremos ocasión de comprobar que en las *mesas* citadinas las nueces se emplean como objetos de diagnosis en el desarrollo de la ofrenda y no como material "constructivo".

La disposición pertinente de los dulces es, en cualquier caso, "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj (11).

Carmelo dibuja una estructura cuadrangular enmarcada en los "cimientos" de sus esquinas para ir poco a poco acondicionando su interior. Las *tikas* dispuestas sobre las esquinas del "rectángulo base" son respectivamente San Felipe, San Jeromino (derecha, arriba y abajo), mientras que a la izquierda se disponen San España e Illampu (igualmente arriba y abajo) (12). En la medida de lo posible Carmelo busca cierta simetría en la configuración interna del conjunto entre la derecha y su izquierda; no es una simetría perfecta, resulta casi "especular" y se establece mediante las figuras azucaradas y algunos dulces relevantes como las llamas, las botellas, los dulces envueltos en papeles brillantes y los "misterios" (13). Un caramelo envuelto en papel dorado se coloca a la izquierda, otro envuelto en papel plateado a la derecha (oro y plata respectivamente). Las llamitas se incorporan "paradas", de pie, sobre la vertical que recorre la ofrenda de arriba abajo; las botellas por su parte, igualmente de pie agrupadas dos a dos a derecha e izquierda del plato. Los "misterios" empleados en la ofrenda son cuatro uno de ellos con la representación de un cerro "Illampu" se coloca en el centro de la *mesa* sobre el corazón de la *pachamama* y rodeado de la *tikas*; los otros tres son "San España" (derecha), "San Felipe" (izquierda) y "kunturmamani" (representado por una "casa" en la parte superior izquierda de la ofrenda).

---

11.-El movimiento circular en sentido contrario a las agujas del reloj es decir "por la derecha", (otorgando prioridad a la derecha sobre la izquierda) es una práctica muy frecuente entre los especialistas aymaras; su pertinencia radica en que es la forma adecuada de invitar en la *ch'allas* a los seres tutelares, "cerrando" el convite de tal forma que ningún indeseable se introduzca en el círculo de invitados. La *mesa* reproduce constantemente este modelo para así garantizar su hermetismo y cierre respecto al exterior. Los círculos y movimientos en sentido contrario a las agujas del reloj no constituyen tan sólo movimientos inversos de rechazo o alejamiento sino también de cierre (Cummings, s/f:13). Watchel observó el mismo movimiento de "cierre" entre los chipayas (Cfr. Watchel, 1985:15-16)

12.-Las "esquinas" de la *mesa* son especialmente consideradas por su relevante importancia en relación con la estabilidad de la ofrenda.

13.-Platt ha desarrollado una teoría sugestiva sobre el concepto de *yanantin* y la importancia de la simetría especular entre los *macha* del Norte de Potosí (Cfr. Platt, 1980).



Finalmente se recubre la parte derecha de la mesa con *gullqi t'ant'a* (pan de plata, lámina de papel brillante plateado) y la izquierda con *quri t'ant'a* (pan de oro). Las láminas brillantes se disponen con auténtico mimo, "no vas a tocar siempre cuando están mojados ¡no hay que tocar! Recto...despasito".

Una vez configurada la parte dulce de la ofrenda hay que *ch'allar* con energía sobre el plato con vino convidando a los distintos comensales mediante el rezo pertinente de oraciones.

*"Tiwus patri, ispi'ritu santu , san salwaturu tata jichhurumasti, sasin, ¡bien! Santu San Filipi, San Jiruminu Santu Santiyawu Ispaña san salwaturu tata; bien jichhurumansti suma ch'alla ch'uwaru jakañamampisti, jumatakiw, kunjamatixa, kunjamasa. Jupana ch'uwarapa ch'allerapa taqi kunsinsiyamampiw jumaspichu aparinapxtata; ukhamarakiw q'ipañamatakiw mayisman. Mastru apustulu, qullam ispi'ritu santumxaru taqi chuymamampiw ch'uwalt'arasipxa. Jichhuruna kunti jumaw sirwiñanakamanpisti, taki chuyma jakañamampixa aka amiwu jumana amparasiwuna awuturisasiwunakamapixa. ¡Bien!, salutupataki, riwilamintu juparu, suma riwilamintu auturisasiwunapataki. Jumjana, nayrakatamana, uñch'ukitanakamasti qullam ispi'ritu santu, jumankiw nayrakatamampi kuntixa yanapt'añamampi. Bien , qullam san salwaturu tata, jumatakiw intunsis, bien qullam ispi'ritu santumxaru jichhasti... ¡ya! Patri, ispi'ritu santu, bien ukharusti, patri ispi'ritu santu, bien patri ispi'ritu santu... ¡Ha! patri ispi'ritu santu, qullam ispi'ritu santu qullam espi'ritu santun tata".*

("Dios Padre Espíritu Santo (bendice) en tu día diciendo, bien Santo San Felipe, San Jerónimo , señor Santiago España, san salvador .Hoy en tu día, buena *ch'alla* , buen licor para tí ¿cómo es? Es su licor , su *ch'alla*, con toda tu conciencia apadrinenlo; así también para tu carga te estamos rogando, maestro apóstol, con todo tu corazón (toda conciencia) sobre el sublime Espíritu Santo, a tí te estamos *ch'allando* .En tu día, tú con todo lo que te sirvas, con tu vida plena de corazón a este amigo concédele tu amparo , tus licencias. Bien, para saludo para sus licencias que le declares buenas revelaciones tuyas ,de tus ojos de tu vista escrutadora , sublime Espíritu Santo con tus ojos , con tu ayuda .Bien excelso señor san salvador ,señor santo patrón ,para usted; entonces sobre el sublime Espíritu Santo... ahorita.... ¡ya! Padre Espíritu Santo...sobre eso Padre Espíritu Santo... ¡Ah! Padre Espíritu Santo... sublime Espíritu Santo, señor Espíritu Santo.")

El vino asperjado dibuja otra serie de motivos sobre el papel que el especialista interpreta; en esta ocasión, una espada (14). El conjunto de ingredientes dulces convenientemente rociados de vino y alcohol se envuelve con el propio papel blanco que ha sido utilizado como soporte; una vez empaquetado el conjunto se amarra con *ch'iqa* *Ch'ankha* (hilado "hacia la izquierda").

Preparados los dulces de la *mesa* en la forma pertinente hay que elaborar sus "complementos". Carmelo busca entre los diversos paquetes y envolturas, que siempre le acompañan, hasta localizar los ingredientes necesarios. Sobre un plato desmenuza tallos de *wira q'uwa*, rebana pedazos de *llamp'u*, arranca algunos pelos de *titi* y raspa el *mullu* sobre el conjunto que rocía posteriormente con un poco de vino (15). Con mucha paciencia hay que mezclar todos los ingredientes utilizados como complementos hasta formar una bola grasosa, perfectamente amasada, que se divide en doce pequeños bultitos (16). Las bolitas se envuelven en dos hojas de coca cruzadas y amarradas al conjunto con lana blanca de llama que se estira hasta anudar por completo cada una de las bolas correspondientes (17).

---

14.-"La espada te está entregando; le va a entregar eso, cuchillo". El cuchillo es un elemento necesario para el desarrollo del trabajo del *yatiri*; con él tiene que defenderse de los engaños de los *saxras* que tratan de hacerse con el plato preparado (aunque no les guste). No se trata de un "machete de monte", basta con manejar algún tipo de pieza puntiaguda como unas simples llaves para hacer frente a la amenaza de los demonios y recuperar el coraje necesario para enfrentarlos.

15.-Los "complementos" son, "como su sal de la mesa" responsables, por tanto de la condimentación del plato. Cada uno de ellos tiene unas características específicas en relación con el aliño de la *mesa*: *wira q'uwa* (orégano), *mullu* (sal), *llamp'u* (aceite y carne), *titi* (ají). Los "complementos" definen el sabor característico de la *mesa*.

16.-"Vamos a hacer coser pues ahora, ¡bien cosido tiene que estar!".

17.-"Este es para San Filipi (Felipe), este San Jiruminu (Jerónimo), San Ispaña (España). Estos dos *Illampu*, *Illimani* los dos, ahora sobre esto son *Q'apiqi* y *Sampakachi*, este es entonces wayna pachjiris y jipis a unos. San Filipi, San Jirumino, San Ispaña a dos siempre, ellos son jefes. Este son de los serros, a uno no más tocan siempre... entre hermanos ¿no?". Los cerros son hermanos y tocan a un complemento cada uno; los santos también son hermanos, pero como son "jefes" les corresponde dos complementos por barba.



Fig.7) Los "complementos"

El paquete de ingredientes dulces de la mesa y los complementos se *ch'allan* una vez más con alcohol describiendo círculos "por la derecha" antes de ser depositados sobre *waka phuru* (bosta de vaca) al lado del corral para ser finalmente quemados entre aspersiones de alcohol y convites a los seres tutelares .

"Ahora sí, *tiwus patri ispiritu santu, juman jakañamampisti, jichhuru juparu amparasiwuna ispallataki; ukhamaraki intunsis kumplimintu jakasiñataki, sasina juparu kunjamatixa; aka Girartu aka mä amparu taqxatañapataki; riwilamintupana, suwiñupana rawajañapataki jupaw aprasasana, rawajañamampisti jumaru qullam ispiritu sirwiñamataki. Jumansti kunjamatixa, patri ispiritu santu, jumaw amparata churakita, aka uruxa mä suma mullu. Mä suma capisa, mä suma upiniwuna irpxamarakiwa jumaxa taqi chuymamampiwa. Juray jakañamampisti, jupaw kupiya amparata alkansakita. Jichhurusti sirt'asim san salwaturu tata jumarakiwa tayksman, matrisita luriya anjila ti la wartiya, jumxaru kunjamaraki mirasmawa, Kupakawana, Kantilaria ,ti la Pasa ,Inamam, k'intumam ,Mirsidis mam,santus mam Kunsipsiun mam,ukhamarakiwa jumana yanapt'amarusti. Janiraki ñanqharanakasi qullampanti arupt'añamampisti taqi inwañumampix katuqtamay juparu kunsinsiyaparu."*

("Ahora sí, Dios Padre Espíritu Santo (bendice) con tu vida hoy ampárale para la *ispälla*, así también complemento para la vida a él diciéndole; ¿de qué manera? Aquí Gerardo, un amparo para trabajar , a lo que le vas a confesar , a su sueño abrazándole con tu trabajo, a tí sublime Espíritu Santo . ¿Y tú?, ¿de qué forma? Padre Espíritu Santo a tu mano entrego en este día un rico *mullu*; una buena cabeza, una buena opinión te hago llegar a tí, con todo corazón. Con la vida jurada, la copia de su mano te alcanzo . Hoy sírvase señor San Salvador, así también, su madre, madre cita Gloria Angel de la Guardia, sobre tí como también tú miras, Copacabana, Candelaria, de La Paz, *Ina mama*, *K'intu mama* (hijas de la coca); madre de los santos, madre Mercedes, madre Concepción también ustedes ayuden. Tampoco que los malignos con sus palabras , con sus engaños reciba en su conciencia.")

Al asperjar alcohol sobre los "complementos" de la ofrenda, Carmelo se entrega una vez más a sus oraciones.

*"Girartun kunsinsiyaparu, juparu irpkatawa platuma, jumaxa yanapt' anakamampi. Bien jumanakawa Ajllatan qullqi tapa quri tapa; bien , aka intunsis Inamamata, K'intumamata ukhamaraki Pachakawiltumasti yanapt' awayxata ; thakimata, luriyamata, muntumata, muntuwawirtumasti, muntukawiltumasti, jumarakawa riwilapxañamampisti p'iqiparu, mimuriyapar churjata , taqi chuyma kunsinsiyampiw ; jichhuru ch'uwaramampi ch'allamampi jumaw ch'allt'allarapxsma ch'uwamasti taqi chuyma; jichhurusti juparu, mä suma istutiwu kapisalapsti uñapt' awayxata, istutiu praktiku jakañamampixa. Akaxa jumatuqixa ch'alla ch'uwaramaxa sirt'asipxamay jumatuqirusti jumatakiwa , aka jupana kunjamatixa, taqi wuluntariyañanakamampiw".*

("A la conciencia de Gerardo, a él vas a hacer subir (al cerro) tu plato (cargado) , con tu ayuda. Tú eres nido de oro , nido de plata de Ajllata ; *Inamama* , *K'intumama*, así también los *pachacabildos* , que ayuden. El camino, la Gloria, el mundo, ¿el mundo abierto?, ¿los cabildos del mundo? usted también, con tus revelaciones a su cabeza , a su memoria entrego con toda conciencia; hoy con tu licor con tu *ch'alla* a tí te estamos *ch'allando* tu licor de todo corazón ; un buen estudio en su cabeza muéstrenle, estudio práctico con la vida. Aquí para los de ese lado (*ch'alla* algunos de los complementos) su licor, su *ch'alla* sirvanse también ustedes los de ese lado (el resto) de su parte ¿cómo resulta? Con todo el cariño".)

\* \* \*

Las mesas configuradas por Carmelo a la *pachamama* presentan diversas variantes que se expresan, según su finalidad, en el modo de concebir la organización pertinente del conjunto de ingredientes dulces de la ofrenda, así como en la articulación adecuada entre los dulces y sus complementos grasos, es decir, entre la parte "dulce" y la "sabrosa" de la *mesa*.

Cuando la comunidad de Toque Ajllata Alta efectuó una ofrenda completa a la *pachamama* con motivo de la construcción de la nueva escuela, Carmelo fue el encargado de articular los elementos dulces de la *mesa* configurando "la planta" de la propia estructura arquitectónica de la escuela, perfectamente "tabicada" para que ningún mal del exterior pudiera afectarla, protegiendo de esta forma el aprendizaje de los niños así como el criterio armónico preciso en las decisiones que los adultos tomaran en las reuniones desarrolladas en su interior (18).

Era necesario configurar con los dulces un conjunto bien "cerrado" que pudiera garantizar la preservación del orden interno expresado en la ofrenda. Una vez sugerido el contexto de significación de la ofrenda a través de sus elementos dulces, se prepararon los complementos correspondientes en la forma acostumbrada.

Las *mesas* que se ofrecen a la *pachamama* en relación con el ciclo agrícola, para propiciar la productividad de las tierras de cultivo, representan de forma simbólica el conjunto de especies que se esperan obtener tras la cosecha (19). Una vez reproducido este "granero" simbólico se introducen dos bolitas de "complementos" con *wira q'uwa, llamp'u, titi y mullu* humedecidos con vino y amasados según la costumbre.

Con ocasión de largos desplazamientos, Carmelo prepara para los viajes una mesa que compete igualmente a *pachamama*, no en vano son las cumbres y los cerros los destinatarios de la ofrenda junto al propio camino identificado como "*pacha aqsionis*" (20).

---

18.- Los problemas y agrios enfrentamientos suscitados en el edificio de la antigua escuela, lugar de reunión del sindicato, se pensaba que eran provocados por los *chullpas* descubiertos en las proximidades.

19.- Se entrega a la *pachamama* precisamente aquello que se desea recoger luego. "De la tierra, todo produce biensito; hemos invitado biensito, entonses nos da" (Carmelo Condori).

20.- "Pacha acción", acción de la *pacha*. Conjunto de estructuras, montículos, cercos y relieves que luce la *pacha* sobre su superficie. La *Pachamama* posee, según Carmelo cuatro advocaciones, *pachamama, pachatira, pacha aqsiwunis, pacha kawiltus*.



En este caso el especialista diseña con los elementos dulces de la *mesa* un "camino perfecto", bien ordenado, libre para que no haya "trancas" o impedimentos. La forma de conseguirlo es asegurar las vertientes del camino diseñado con los dulces, para lo cual se amuralla con insistencia los límites configurativos del camino evitando la caída de materiales que puedan obstruir el normal desarrollo del viaje. En este caso se configura un camino "cerrado" al exterior "por la derecha", es decir en sentido contrario a las agujas del reloj sin ningún tipo de complementos (sin "riesgos"; el sazonado de los platos que corresponde a los complementos es, sin duda lo más difícil de conseguir, lo más arriesgado en el convite a los seres tutelares. El dulce se acepta como bueno en la mayoría de los casos).

La víspera de San Juan Carmelo acostumbra ofrecer una *mesa* para las *illas* (los encargados de la reproducción de los ganados). La *mesa* configurada resulta sustancialmente semejante a la de *pachamama*, no en vano la propia *pachamama* está implicada en el proceso de reproducción del ganado que se expresa metafóricamente a través del papel verde (como el pasto) sobre el que se efectúa la ofrenda. En este caso, las figuritas dulces de la *mesa*, las llamitas y los diferentes "misterios" (con grabados que representan las distintas especies de animales que el cliente posee y desea incrementar, oveja, vaca, chancho ...etc.) se ubican en el interior de una estructura amurallada con los recursos arquitectónicos que Carmelo Condori emplea al articular los dulces. Esta estructura amurallada, "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj es el corral.



Fig.8) *Mesa de ispalla.*



**Salutu mesa;** La mujer de Andrés Gutiérrez acudió en cierta ocasión a visitar a Carmelo Condori ,su hija estaba embarazada de varios meses y querían asegurar el normal desarrollo del proceso de gestación y el parto consecuente. El marido trabaja en La Paz y acude a visitar a su mujer en la comunidad en raras ocasiones,por esta circunstancia ,aprovechando que el yerno iba a pasar unos cuantos días con ellos,la mujer se apresuró para visitar a Carmelo e informarse mediante la coca de lo que sucedía entre ambos. La coca confirmó el presentimiento ,el matrimonio estaba atravesando una mala racha y había que preparar una *salud mesa* para evitar el paulatino distanciamiento de los cónyuges.



**Fig.9) Mesa de salud.La familia "amurallada"**

Para la *mesa de salud* Carmelo selecciona los diversos ingredientes dulces que tiene la ofrenda construyendo en primer lugar lo que será el centro de la *mesa*.Para ello coloca las cuatro *tikas* (terrones de azúcar) en disposición cruciforme situando, en el espacio interior que conforman, un "misterio" con la efigie de San Felipe (personaje ecuestre) de pie, dos *llamitas* y dos corazones de azúcar situados a derecha e izquierda del santo.

Por encima de los corazones, dos dulces negros y por debajo, dos panes de San Nicolás y dos caramelos roscados que conforman la estructura significativa que hay que proteger con el resto de ingredientes dulces situados por la derecha y cerrando un círculo infranqueable (21). El recinto configurado es la casa del paciente salvaguardando, de esta forma, el orden familiar (22). Se coloca lana de color verde o amarillo sobre la superficie de la *mesa* ("sus pelos, sus ropas de la *mesa*") que la protegen en su superficie del exterior.

---

21.- "San Felipe, lo colocas así con estas *tikisitas* en su sentro (centro). Siempre dos corasones tiene que ser siempre ; mujer e hombre son estos ( un corazón es mujer, el otro hombre). Para un saludo, para vivir así... tranquilidad en nosotros, hombre y mujer siempre tiene que estar. Este es del mujer , a la derecha ¿no?, este es hombre (...) Con este corasón tenemos que recibir nuestro pan (representado en el pan de Nicolás ) , nuestra *grasia* (gracia) . Los corasones siempre, de las *tikas* tienen que estar siempre (encima). Este ya significa (dulce oscuro) de la *ispälla*, sino es del *ch'uñu* sino es del papa ; de cualquiera es! (productos de la tierra). Sus rosquitas tienen que estar ambos lados siempre. Las *k'isas* (higo seco) para que tengan todos lo familiares tienen que estar en su corasón tranquilidad ; llenitos!, que no nos molesten a nadie , nosotros que estamos tranquilos como un defensamento (una defensa) va a ser eso (defensa preparada con las nueces). Este ya son colores (caramelos de color), con tranquilidad nos vivimos, tranquilidad..... felicidades para eso es el color ¿ya? para que nos vivimos tranquilidad y nuestra felicidades, para que no enfermemos. En las esquinas siempre para que todos los familiares *salutu* es eso. Ahora tienes que llamármelo para que venga la plata de oro a nosotros que nos acompañe, en este que tenemos nosotros nuestros corasones nuestras familias que haiga dinerito y plata. Por eso nosotros es que estamos por este invitado a nuestro consensamento y así, llamando siempre, para que haiga mismo en las casas y mismo en los bolsillos para eso hay que llamarse siempre".

22.- A medida que Carmelo configura con los dulces el recinto familiar perfectamente tabicado, " vamos a haser la casa ; ya al final ya tiene que desirme entonses, en la casa no tiene que faltar nada, también las bendiciones de dios también haiga, que nos pedimos tranquilidad. En esta casa que tenemos familiares que no haiga problemas en consensamento que no haiga enfermedad, para enfermar nada, tenemos un *salutu*, toda confiansa nosotros confiamos a *kunturmamani uywirimarkani*".



Configurado el conjunto de elementos dulces se *ch'allan* intensamente con vino al tiempo que Carmelo acentúa sus ruegos y solicitudes.

"En este *salutu*, para mi consenso, para mis hijos, mis hijas totalmente tengo un cariño. Así vas a llamar con la mano derecha, llamando, llamando, llamando (describiendo círculos en sentido contrario a las agujas del reloj). Este *salutu* invitamos a usted entonse *kunturmamani uywirimarkanis*, *pachamamas*, *pachatiras* en este valorizado ("certificado", se refiere a la *mesa*) nosotros tenemos un cariño para nosotros vivir tranquilamente que no haiga nada, no haiga consensamientos que no haiga ningún problema entonses en esta vida tenemos que vivir nosotros tranquilos, felicidades y bien colorado (coloreado) y bien tranquilo en nuestro consensamiento. Padre, del hijo del Espíritu Santo. Padre te pido a usted señor en este día tenga su consenso (conciencia), tenga su gracia a nuestros consensos a nuestros humano y cristiano para vivir tranquilamente nosotros estamos pidiendo con estas palabras. Dios padre yo te confío a usted totalmente, yo te confío a usted nuestros hijos y nuestras esposas, ¡ todos los familiares ! los estamos confiando nosotros; con tu ojo, con tu vista a nosotros tiene que mostrar a consienso padre. Con esto (la *mesa*) tenga sus bendiciones que tengamos nosotros, con los panes a nosotros danos panes. Queremos pan cada día. Agradesco a Dios padre, nosotros servimos plato y para usted también así. Resibirás con este plato a tu vida y conformamento estará digamos años y años".

Los "complementos" de la *mesa* se preparan esta vez en menor cantidad; *wira q'uwa*, *llamp'u*, *titi* y *mullu* bien rociaditos con vino, tal y como es costumbre, se amasan conformando dos bolas grasas envueltas en lana blanca (sin coca) que se colocan sobre los corazones dulces de la *mesa*. A continuación pan de oro (*quri t'ant'a*) y pan de plata (*qullqi t'ant'a*) se colocan sobre el centro repitiéndose la *ch'alla* anterior del vino. Se prepara el paquete de la ofrenda y se le coloca al doliente (Petrona, la chica embarazada, "enferma" por tanto), aunque el paquete se puede colocar también a la casa durante un tiempo para después quemarlo (23).

23.- "Entonses ya puedes colocar a una persona, mismo a la casa no más, casi igual no más es (el problema del paciente se identifica con el hogar)! *salutu* no más es; *Salutu* para vivirnos tranquilidad, para que no haiga enfermedades. Para eso *salutu* no más es. Ahí entonses esos palitos ese tantito siempre montonsito hartito tiene que ser, hartito no poquito siempre, con poco no pasa esto" (a ofrenda no "pasa" con poca madera para quemar, para que "pase", es decir para que se consuma por completo y sea bien recibida es preciso proveerse de un buen montón de palos secos).

Al quemar la ofrenda se repiten las solicitudes y convites a los seres tutelares (24).

Con la *mesa* de salud, se reproduce una estructura familiar correcta, bien ordenada y protegida, una vez más de las inferencias externas. La armonía de la casa se establece por la correcta posición de cada uno de sus miembros sin que se menosprecien en la solicitud los bienes económicos imprescindibles para el desarrollo de una vida doméstica apacible. El orden de la *mesa* que configura el formato pertinente del plato conlleva la solicitud concreta que el oferente precisa plasmada, en forma gráfica, mediante el convite que el anfitrión organiza en el banquete de la ofrenda.

Las ocasiones diversas en las que una persona enferma, a causa de una impresión fuerte recibida o por caminar de noche en sitios apartados, puede precisar de la aplicación de una ofrenda semejante a la *salutu mesa*, si bien, varía la significación del objeto representado a través de los dulces. Carmelo contruye con su mano izquierda una estructura cruciforme con dos *tikas* blancas y dos negras en cuyo interior ubica dos corazones de colores completando la planta rectangular de la mesa con los caramelos roscados y las nueces. Los caramelos cilíndricos de color levantan las paredes del habitáculo para introducir finalmente al "misterio" que representa a San Felipe. Esta estructura rectangular se "encierra" en un círculo trazado por los caramelos y confetis gruesos que se disponen, una vez más "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj.

24.- "Bien nosotros que hemos venido así a haser una *asucara* (azúcar) para nosotros *salutu* y más su complemento (azúcar y su complemento, eso es la *mesa*) que tenemos un cariñito para usted en este resibirás a nosotros para trabajo para estudio...; todas esas cosas! ¡ya recomendar con nuestra *ch'allita* así *ch'allando* bien recomendado...; listo! Con mano derecha siempre hay que *ch'allar* por este lado (por la derecha). Sírculo siempre hay que *ch'allar* que vengan los *kunturmamanis*, bien gracias, servite. Hay que caminar ya. Ya no hay que estar en ahí siempre ¿no? Que coman tranquilos hay que dejar, Hay que llegar a la casa, *pijchar* (mascar coca) otra vez, te has resibido biensito para mi salud, para mi esposa para mis hijos entonses que hemos invitado este platito, otra vez hay que *ch'allar kunturmamani uywirimarkani* entonses qué bien que me has resibido este platito digamos a las cuatro caras siempre, a una casa, de las esquinas siempre, de las esquinas. Hay que tomar coquita sacar ahí un vinito entonses colocar su crusito siempre ¿no? (se bendice el vino antes de beberlo) como de Dios su sangre ¿no?. Entonse invitar digamos nuestros hijos, nuestros familiares así unas gotitas no más siempre a todo el personal siempre, no hay que estar uno no más; a todos los presentes hay que haser tomar siempre. Usted seguro no vas a haser...no no es ese tal sagrado de Dios va a decir el Dios mismo. A todos tenemos que haser tomar un poco agua disiendo y vino y agua, entonses usted tienes que desir ¡su sangre! Todos tienen que probar eso, todos voluntariamente."

El Plato se *ch'alla* con vino y se preparan dos bultitos con los "complementos" habituales (*wira q'uwa*, *llamp'u*, *titi*, *mullu*) rociados con vino y amasados que se colocan en la periferia del plato, amarrando el conjunto del paquete con *ch'ika ch'ankha* (hilo torcido la izquierda) listo para su entrega, mientras Carmelo insiste en sus ruegos.

"Entonses vamos a defender (de la enfermedad) con este plato. Padre, del Hijo, del Espíritu Santo (bendiciendo). Yo Padre, te pido a usted; usted que me has dado este ojo, estas manos para salvar, para defender a nuestro humano este cristiano (el doliente); yo tengo mano para usted librar y mi consenso. Salvarás su espíritu a nosotros como un cristiano humano. San Felipe, San Jiromino Santísimo San España y Copacabana y Candelaria y de La Paz, de una vez entonses Carmen después Santa Rosa de Lima. De ahí *Illampu*, *Illimani*, *Pachjiri*, *awki pachjiris*, *wayna pachjiris*, *Jipi*, *wayna jipi* *awki jipi*. Librenos a nosotros, con este consenso pedimos. Pedro (el paciente) su consenso, su corasón, su pie, su cabeza totalmente entregamos a su cuerpo humano; a nosotros defiendenos con este libramento, yo tengo para salvarme con esta palabra. Yo voy caminando por ese lado, por este lado. Los que han engañado ¡desampáramelo! con esta gracia del plato; con este plato totalmente cumplimos a usted para que te sirvas voluntariamente (al personaje que amarró el espíritu del paciente). Usted me lo alcanas a todos los personales, me lo partes y me lo divides este platito. Yo estoy con este consenso a Pedro Chura, su espíritu, entregamos a su cuerpo humano. Su cuerpo ahora sí que totalmente como un pañuelo blanco ¡lo limpias!. El enfermo, su *ch'alla*, este es su sangre totalmente alcanamos desde pie hasta cabeza, desde cabeza hasta pie. Entonses con este consenso a usted estamos alcanando los platos hasta que servimos con esto. Ahora sí, cual estaba amarrado su espíritu, sus cuerpos desampáramelo. Entonses ¡suelte el Pedro! su espíritu traémelo aquí. Este consenso está en tu plato, está en tu poder. Entonses... del Padre, ... del Hijo, ... del Espíritu Santo nosotros estamos entregando. A nosotros que nos defiende Padre. Nosotros tenemos voluntariamente para preparar plato con usted, con este consensamento a su corasón entonses a su cuerpo humano... ¡listo!."

La recuperación del ánimo del paciente exige que el especialista se preocupe de llamarlo para que pueda volver a su cuerpo.

El "maestro" emplea ropa del doliente así como algo de sal o un pan como reclamo para atraer el alma hacia su ropa y poder recuperarlo, una vez que los seres que lo habían retenido se conforman con la ofrenda (25).

---

25.-"Para los que han enfermado son estos platos;para estos ya son un cambio;como podemos hase: cambiar un ropa podemos haser cambiar ,así es pues esto pa que nos desampare pa que nos defende pa que nos saca nuestros espíritus a nosotros que nos está afectando;para eso es pues esto.Ahora totalmente aquí tienes plato (*ch'allando* con alcohol) ,en tu consensamento sírvase usted;entonses al Pedro no tienes que atacármelo ,entonses con este puro (alcohol) me resibes ,entonses servite ya ,con alcohol servite .Ahora ya sí que tienes un cariño ;resíbime!. Ya vas a entregar el plato con mano izquierda ya vas a entregar así vas a quemar siempre ya tienes que *ch'allarmelo* siempre de este lado...de este lado ;todo! vuelta así ,sírculo todo tienes que desamparármelo . No tiene que estar así agarrado (el doliente) haciendo sufrir así...atacando.Tienes que desampararme de este lado...de este lado ;todos los lados! Su ropa del enfermo tienes que llevármelo,entonses caminito lo colocas un nudito,ahora sí Pedro,te hemos invitado la plato,su espíritu ¿dónde estará corriendo? Que venga su espíritu que vengan animos ,corajes que vengan,aquí está tu ropa...sírculando ( sentido contrario a las agujas del reloj) colocas ahisito.Cualquier cosa tienes que llevarte ,pan ,sino es salsito (sal),que venga Pedro disiendo, animos, animos que vengan...;ya!.Ahora con vino,animos corajes que se apure,que se apure,entonses ahí no más tiene que estar ya. Purito (alcohol ) no tienes que soltarte ,puro tienes que estar *ch'allando*.La mesa hemos entregado ahorita van a estar quemándose,comiendo ¿no? en ese rato hay que llamar pues al espíritu (hay que aprovechar el despiste de los captores entretenidos con la comida).Ahora tienes que fijar bien qué cosa viene ;algo llegará ahisito.Tienes que fijarte,recoges con su ropita... ;cabalito! se llega.Recoges la ropa ,atrás ya no tienes que mirar, a la casa tienes que llegar con el espíritu ,cuerpo humano ,para estar sanito siempre."

Con las últimas recomendaciones a la familia sobre el cuidado del enfermo termina el especialista su trabajo.

"Ahora totalmente no va a atacar nadie. Nadie tiene que atacar esta noche. Desde mañana en adelante va a estar mejorando día por día. Ustedes tienen que cuidar. Depende de ustedes, tienen que cuidar este personal. Como un curandero he curado, he defendido. Depende de ustedes cuidar no más a este señor ¿van a cuidar siempre?. Entonses puro te vas a pedir siempre y tienes que caminar no más con mano izquierda *ch'allando* (el especialista, una vez efectuado el trabajo se retira a su casa *ch'allando* y protegiéndose de la enfermedad) pa que no te exija a usted. Hablando hay que ir siempre. Cuando llegues a casa, descansas, te *ch'allas* bien, ¡nadie tiene que atacarme a mí, nadie ni a mis hijas ni a mis hijos ni a mi esposa!, nadie señor; porque a vos te puede atacar, persigue pues eso (la enfermedad) ¡carajo!".

La estructura de la *mesa* reproduce en este caso el cuerpo del enfermo; un cuerpo perfecto, ordenado "cerrado" al exterior como si de una piedra se tratase (26).

---

26.- "Como un pedra (piedra) grande siempre. No plano, sobresalida tiene que estar siempre por que nos defiende, de ese lado, de este lado tiene que atajar siempre (el cuerpo tiene que estar protegido desde cualquier flanco, es decir herméticamente "cerrado", como una piedra). Como nuestro cuerpo, todo el cuerpo tiene que estar así ya es eso. Nuestro cuerpo está junto pues. Todas las cositas. Nuestro cuerpo todo tiene que sacar jalinear pues. Como cuerpo nuestro es pues eso (la *mesa*). A nuestros cuerpos nos ataca cualquier enfermedad, entonses esa enfermedad tiene que salir, a la *mesa* tiene que salir (la *mesa* receptáculo corpóreo de la aflicción). Así, esa *mesa* tiene que ir a ... partes, el serro, los ríos ¿a dónde será? para desampararlo (liberar al enfermo). Como un cambio es pues ya para los enfermos. Así se prepara."

El cuerpo aymara, la piedra cerrada a todo intercambio externo y resistente, contrasta con los refinados conceptos *kallawayas* sobre los procesos hidráulicos de intercambio de fluidos que describe Bastien (Cfr. Bastien, 1978a; 1978b: 87-103; 1985: 595-609; 1986: 14-22; 1989: 92, 93). Kessel (1983: 165-176) considera la pertinencia del "ayllu-cosmos" y su incidencia en la configuración del ayllu como "cuerpo" social de gran incidencia en los procesos terapéuticos. Albó, (1972: 788-790) constata la existencia de una relación entre las comunidades de Jesús de Machaca concebidas, como partes de un mismo cuerpo felínico. Por su parte Grebe (1983: 155-164) resalta la relación existente entre orden universal y orden corporal que muestra en relación con ciertos ritos terapéuticos astrales, practicados por los aymaras de Isluga.





Fig.10) El cuerpo "cerrado",protegido del exterior.

**Ch'iyara misa.**- La *ch'iyara misa* o *mesa negra* ,como también se le conoce en castellano es el plato preferido de los seres maléficosp aymaras,ñanqhas, saxras, anchanchus , ñaxos, antawallas y paramayus,entre otros, responsables del daño que ocasionan a las personas cuando amarran el *animu* de la gente o les "raspan" al pasar a su lado.Para conseguir liberar el espíritu capturado del doliente,el especialista invita al ser maléfico raptor a su banquete predilecto,una *ch'iyara misa* ,con la intención de conseguir "a cambio" liberar el alma de la persona afectada.Un vez más el contexto esencial en el que se desarrolla el proceso es el del intercambio recíproco de bienes entre ambas partes interesadas en la resolución del conflicto.

Carmelo Condori utiliza para la configuración de la "mesa negra" todos aquellas variedades de especies herbáceas presentes en el envoltorio que ha adquirido en el mercado . Para configurar la estructura de la *ch'iyara misa* emplea los frutos secos y semillas del paquete;estos elementos son los útiles que el especialista manipula para diseñar la estructura de la *mesa negra*.Los dulces característicos de las *mesas* anteriores,son sustituidos por los frutos secos y semillas duras de la *ch'iyara misa*;la naturaleza de los materiales configurativos cambia así como también el "gusto" y el propio carácter del plato ,"los *timunius* esos satanases no saben comer rico,¡hierbas no más comen! Ese *tulsi* (dulce),rico ¡qué van a comer!"(Carmelo Condori ).





Fig.11) Mesa negra;"planta" de la casa del diablo, con los dos recintos correspondientes.

La configuración de la mesa negra comienza con un suave trazo rectangular que Carmelo efectúa con el material más menudo de la ofrenda a base de especies herbáceas secas que reproducen dos habitáculos o recintos en la planta configurativa de la mesa. El espacio de la derecha es el lado del *timuniwu capital* (Satanás), mientras que el de la izquierda es el del *sirinu* (ser maléfico dueño de la música relacionado con las corrientes acuíferas; para Carmelo es la pareja femenina de Satanás). Carmelo Condori selecciona las diferentes semillas frutos secos y cortezas tropicales del paquete para situarlos en los recintos correspondientes diferenciando los "machos" que se colocan a la derecha de los "hembras", situados a su izquierda. Estos elementos son las figuras "naturales" de las *mesas negras* que ocupan el lugar de las figuras dulces características de las mesas de *pachamama*. En cada uno de los recintos se colocan dos "calaveritas" o *ch'imi*, que representan a los dolientes capturados. Una vez colocadas las figuras de la mesa negra, se coloca "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj el conjunto completo de especies herbáceas que han sobrado del paquete adquirido en el mercado; la periferia en torno a los recintos plasmados por el especialista se refuerzan con un círculo de protección configurado por las especies herbáceas de la *ch'iyara misa*. El alma del doliente está capturada en el interior de la casa del demonio y no puede escaparse (27).

27.-Al quemarse la *ch'iyara mesa*, que reproduce la casa del diablo, la puerta del recinto se "abre" y como los demonios están entretenidos comiendo el plato, los prisioneros pueden escapar. Esta es la interpretación escénica que otorga Carmelo Condori a la eficacia de la *ch'iyara misa*.

Sobre cada uno de los recintos se coloca un "misterio" el de la derecha representa un diablo, el de la izquierda una serpiente. Encima de los "misterios" se derraman *chiwchis* (figuritas diminutas de plomo) con sus correspondientes semillas de *wayruru*, de tal forma que la mayor parte del *chiwchi* quede en el centro de la ofrenda (28).

---

28.-La utilización del *chiwchi* en las *mesas* provoca diferentes opiniones entre los diversos especialistas quienes matizan, con agudeza, su pertinencia en la configuración de las ofrendas o, por el contrario, desaprueban su inclusión. Carmelo Condori utiliza el *chiwchi* exclusivamente para cumplimentar a los diablos por la serie de animalitos que entran en su configuración <animales silvestres> cuya presencia en las noches siempre vaticina la proximidad de estos seres malignos. Los animales van a todos los sitios, por todas las partes andan "husmeando", vigilando a las personas. Severino Vila sustituye el *chiwchi* por fragmentos de metal (domino estricto de los diablos). Julio Quispe, un veterano *yatiri* de Santiago de Huata (Prov. Omasuyos), considera que los *chiwchis* son de los diablos porque "toda cosa tienen, ¿no ve?", es decir el conjunto de miniaturas que aluden a los utensilios imprescindibles en el normal desarrollo de la vida de las personas, yunta, arado, animales de tiro y carga, charango, flauta, catre, escalera, olla, tenedor, cuchillo, cuchara, escudilla, pico, pala; así como figuras estelares, sol, estrella, luna, cóndor...etc. Carmelo no utiliza los *chiwchis* para efectuar las *mesas* de *pachamama*, por cuanto considera que los que usan del *chiwchi*, perjudican el tamaño de los productos al propiciar un tamaño minúsculo de los mismos en las cosechas. El tamaño reducido de los *chiwchis* influye sobre el desarrollo de los productos dando lugar a ejemplares igualmente pequeños; sin embargo, como tendremos oportunidad de constatar, los especialistas rituales de la ciudad sí consideran pertinente el uso de los *chiwchis* en las ofrendas propiciatorias a la *pachamama* en esa versión citadina preocupada por reunir plata y el éxito de los negocios. El *chiwchi* aporta "brillo" a la ofrenda y buenas expectativas de reunir plata, precisamente por la abundancia de dones que presenta.



El preparado se *ch'alla* con el vino, asperjando con la mano izquierda en sentido contrario a las agujas del reloj .

"Bien totalmente, este capital, *timuniu* (demonio), *sirinu* (sereno) aqué están y *ñaxus* (seres malignos, feos y desagradables). En este caso , nosotros cumplimos, este complemento tenemos , entonses servite con esta consiensiencia. Bien, servite , Satanás , diablo; en este, causas e los enfermos, causas que has engañado de su corasón, de su consensiamiento , entonses nosotros queremos libralo. ¡Desampáramelo!. Por desamparamiento, aquí tienes complemento pas (paz) humano, pas (paz) cristiano , para que entonses no tengan más causas y más problemas , si es por la maldisiór , si es por la envidiamiento, si es por los ... *aphalla*, si es por brujeada , si es por causa que han hecho jueguito las gentes (brujería) con ese puedes conformarme. Este conformaciones que te han ocurrido de sus cuerpos de sus sangres, de sus cabezas , de sus cuerpos, totalmente humano, cristiano nos defendimiento tiene que estar con ese consensamiento con la *ch'alla* siempre (*ch'alla* con la mano izquierda). Tratado por padre y después, padre y madre a nosotros que nos desamparamiento. Ahora queremos aquí el gatito, el perrito, después tenemos tingresillo (tigrecillo ; felino silvestre), tingre, después lomparado (leopardo), después tenemos ; *timuniu*! *timuniu* tenemos aquí, animales silvestres ya van a comensar; entonses tenemos *phuku*, *ch'usiqa* (lechuza), *qiptiri*, *ñakajaqi* , *lurinsu*, *wayichiñu* (especies diversas de aves acuáticas del Lago Titicaca y pajarillos del altiplano) . Ahora comenzamos también, lagarto, después gatito, sapito, *finu* (víbora). Ahora sí que ustedes *sirinu* mayor y menor ahí usted que me recibes con este plato sinseramente entonses *qachu sirinu* (sereno hembra), *qachu anchanchu* (anchancho hembra), mujeres, las tres hermanas ¿no? Las hermanas, los enfermos que andan, engañan a las gentes. Mujeres cuando se aparecen un cambio ya son esos. Usted que has conformado entonses ¡desampáramelo! Tienes aquí con este consensamiento , tu plato que te servimos. Tu plato tiene que estar en tu corasón, en tu consenso desde pie hasta cabeza, desde cabeza hasta pie. Entonses este plato es para usted que te servimos. Ahí en este desamparamiento tienes que darme tu gracia (gracia) tu grasiamento tiene que estar unificado en este plato; bien agradecemos a usted." (29)

29.- Andrés Limachi efectuó en cierta ocasión una *ch'iyara* *misa* para unos compadres suyos naturales de yungas. La comadre estaba afectada por el daño ocasionado por un vecino de la comunidad.

Recojo a continuación la *ch'alla* de alcohol que efectúa por los detalles que incorpora al contexto específico de la *ch'iyara misa*.

"*Jank'umas, waynaqilimas, nayaxsiyumas ukharusti akasti jumataki urqu ch'uwama chiqa ch'uwana. Akaxa miriquriyumas. Jumataki jichhurumansti kunjamatixa jichhuru qullan ghixullumanta ukha rawaju jichhurumanta; ven munti achachilamanta, muntikapitalamata rinuwara thantha anumata, saxra anumata wirtiñasita mama tirapampi ti pampa sutipani y awichas, ven jutankiwa pacha qala, suti qalas juwipi qalas wina chullpa qalas, ukhamaraki chulipa awichas Satanás awichas, ven uta qala, jank'u qala, ch'inta qala ch'iyara pantaxitu; ukharu sasina jichhurumana tumukumana awkisamata, ñaxumata tuqjisiñasina qullasiña, taqiyasiña akankanchitu. Juman, ven rankumas, ven parajis, ven suturuquman uranakaman ;kawiltus, kawiltus kawiltasiunis! Ven tus kapitalistas, ven intunsis ukhamaraki ñaxus, ven timunius, ismachi jumjana pachjasiri, luxtasiripa; ven pacha wayras, kuntara wayras, surti wayras, nayampisti, nayxaru uñtsma jumxaru janiraratix, junjama. Kunjamatixa ispiritu santun kunjamatixa aka taypina kulturastaypina juman katuqtañamataki. Aka aluwansti chinuñamampisti Suapi kawkiritixa; intunsis jumana aka ñanqha arunakama, ñanqha palawranakama. Thaqatanakamampixa jumxaru kumplimintupana kumisiunapxaru inwitasiunamampisti. Aka urumana kumpirasiunamampisti isriturapxaru tukuñapampi kunjamatixa jumxaru jiskt'añ munsmaw. Jichhaxa kunjamtixa watiqañanakamampi watiqtataw, wanqasinakata rayu sullumatan y jumansti taqitamata suyt'awinakamana; ukhamaraki sarnaqawinakamana inwañanakamampisti kunjamatixa juman pirsunaman utxiwa. Munat isch'uqiñamampixa jumax aychapuni uksat aksata atakamintunaka taqaña muntaxa; ukhamaraki kurinti sukamatan ñiqixay jumax jichhaxa jumxaru ch'allart'asim "*

("Jank'umas (cerro nevado) waynaqilimas, nayaxsiyumas (cerros) sobre eso, ahora para usted alcohol puro tu trago verdadero. Miriquriyumas (cerro), para usted, hoy en tu día con tu venerable trueno ese trabajo en tu día. Vengan los achachilas del monte, de tu monte capital. De tu monte capital que renueve a tu perro viejo, tu perro maligno, madre de la huertecita, con la tierra, el nombre de la pampa y las chullpas (awichas), ven también piedra del tiempo, piedras del nombre, piedras de la helada, piedras de las chullpas; así mismo también que vengan las awichas de las chullpas, awichas del diablo, piedra del hogar, piedra blanca, piedra hendida camuflada de negro (equivocada, confundida). Sobre ahí, hoy en día diciendo, dentro del agua, de tu padre descansado (muerto) del maligno, curar de lo reñido todo saber que venga aquí. Que venga trancumas (el lugar de la "tranca", una barrera policial), parajes (lugares) a la hora de la entrada; cabidos, cabildos! (cabildo equivale a reunión; está convocando un cabildo, una reunión entre todos los seres ligados a la mesa negra).

Una vez configurada la estructura de la *mesa negra* hay que preparar los correspondientes "complementos". En este caso se utilizan grasas de diferentes animales domésticos en porciones apenas relevantes (vaca, cerdo, oveja, gallina y conejo). Estas grasas denominadas *ch'uqi lik'is* (grasas crudas) se disponen sobre dos pequeños fragmentos de papel periódico (30). Además de porciones pequeñas de cada una de las grasas, Carmelo Condori emplea en la configuración de los complementos de la *ch'iara misa*, *q'ili q'uwa*, copal, copal rojo e incienso negro raspado sobre cada uno de los papeles, "es como su sal". Cada uno de los paquetitos hay que *ch'allarlo* con alcohol puro.

"*Pachamama, pacharayu, timuniwus antawallas, saxranakas, pacha awichas, jawira awichas, riwus, kaminu awichas, suma ch'allama ch'uware sirt'asim; q'apiqisitus, suma ch'alla ch'uware jichhuru; kunjamatixa, ñanqha rayu jumaw intunsis aksaru, ukhsaru kunasa, kunjama, kunasa. Kaminu umjatan, kawiltu umjatan ukhamaraki ñanqha kawiltunaka, ñanqha pacha umata. Ukhamaraki paramayus, thantha achachis, qhaqhaqha achachis, jumampan jichhurumasti sarxamata paramayu achachis, jank'u sirinu, wawa sirinu; awichus, qalas, wak'a qala, pacha qalas que no haiga tranca en los caminos que no haiga pajaritos, no tienen que reirse ¡nada! Con ese consensamento nosotros te ch'allamos.*"

Ven tus capitalistas (principales demonios), ven así también los *ñaxos* (seres feos, desagradables), ven demonios te he dicho, el repartidor, el que pasa braseros; que vengan los vientos del tiempo, los vientos contrarios, los vientos de la fortuna, conmigo, que miren por encima de mí. Sobre vos todavía no, ¿cómo es? del Espíritu Santo. ¿Cómo es? En este centro (dentro del hogar), en el centro de nuestra cultura (dentro de nuestra cultura) para que te recibas. En esta madrugada con amarro "Suapi" (comunidad yungueña a la que pertenece el paciente) sobre tí, tus malas lenguas, tus malas palabras con lo buscado sobre tí, su complemento (*mesa*) de su comisión (los seres que han llegado "comisionados") con tu invitación en este día con tu convite sobre su escrito figurado (firmado con falsedad), quiero preguntarte ahora ¿cómo es? con tu curioso (engaño) lo que dices con falsedad (interroga al sospechoso de quien se piensa que ha originado el daño), las verdades del feto del rayo. Y ustedes, a todo el grupo, con lo que esperan (la *mesa*, su comida), con sus caminatas, con sus engaños. Hay una persona en tí, querido que me estas escuchando, siempre buscas los ataques de cualquier lado. Bien, como corriente vienen ya que tú ahora, sobre tí que *ch'alle*".

30.- Los *ch'uqi lik'is* que Carmelo utiliza como complemento de la *ch'iara misa* son característicos de los *chullpas*. Si bien, Carmelo incluye a los *chullpas* dentro del campo genérico de los demonios por lo que no resulta raro que incluya los *lik'is* en la ofrenda.

( "*Pachamama, pacharayu*, demonios, *antawallas*, los malignos, *pacha awichas*, abuelas del río (*chullpas*) ,ríos, abuelas del camino (*chullpas*), rica *ch'alla* ,tu trago sírvete hoy; *qñapiqisitus* (cerro) buen licor de *ch'alla* hoy ¿cómo es ? rayo maligno ,tu entonces de este lado,de ese lado ¿qué ,cómo es? del camino emborrachado,del cabildo beodo ,el *ñanqha pacha* bebido (mareado),los abuelos andrajosos (muy viejos),los rayos antiguos,de tí (el cerro donde se va a entregar la ofrenda) hoy que se vayan;viejos *paramayus* ,el sereno blanco, el sereno niño,abuelos,piedras, piedra sagrada que no haya barreras en los caminos que no se ríen los pajaritos (el silencio tiene que ser completo al efectuarse la ofrenda;si se escuchan ruidos de perros y aves ,la ofrenda se cree que resultará ineficaz),con esa conciencia, te *ch'allamos* ."

El paquete de la *ch'iyara misa* amarrado con *ch'iqa ch'ankha* y los dos "complementos" amarrados de forma idéntica se colocan sobre la parte dolorida del enfermo durante cierto tiempo antes de llevarlo al lugar pertinente señalado por la coca para su ofrecimiento final.

Manuela Pillco llegó a la casa de Carmelo Condori acompañada de su marido Manuel Mamani,compadre de Carmelo y vecino del núcleo cantonal de Ajllata,una fría y desapacible noche de Julio .Envuelta en una recia manta que le cubría la cabeza por completo y sobre la que apoyaba en un equilibrio inestable el hongo característico de su sombrero.Sus quejidos constantes se confundían con el poderoso silbido del viento.Unos días atrás habíamos visitado a esta familia para socorrer al hijo menor aquejado de unos intensos dolores estomacales.Manuel Mamani es también *yatiri*,pero no tiene *aphallas* ;no tiene capacidad ni poder para hablar con los poderosos personajes tutelares aymaras.Por esta razón había solicitado a Carmelo su ayuda.El chico parecía afectado por el terrible *operador* (operador,*kharisiri*,saca grasas). Carmelo preparó una *salutu mesa* y le aplicó la medicina característica para contrarrestar la acción del *kharisiri* (31).

31.-Medicina cremosa cuya composición nadie explícitamente dice conocer <sólo los *kharisiri* conocen> aunque el huevo batido parece constituirse en uno de los componentes principales.Tiene un aspecto lechoso,"graso",capaz de restituir al organismo la grasa que supuestamente le ha sido extraída ,aunque la dosis medicinal sea sustancialmente pequeña,apenas representativa;es una medicina especialmente cara.Cada familia guarda en la casa este remedio que hay que hacer tomar al enfermo sin que sepa el motivo exacto de su dolencia ya que ,de ser así,su muerte resultaría segura;el "operador" o *kharisiri* jamás puede ser nombrado como causa de la enfermedad que el enfermo padece,delante de él.El especialista ,una vez que conoce el motivo de la enfermedad mediante la lectura de la coca, llama a parte a los familiares para comunicarles el resultado,jamás delante del paciente.



Fig.12) Los habitáculos de la *ch'iyara misa* una vez configurados.

Manuela Pillco había entrado de noche en el lago y al día siguiente se sintió afectada por una persistente diarrea. La coca no señalaba de una forma clara el motivo del mal...ya era más de media noche (32). Carmelo consideró que podía haber sido raspada por el *antawalla* (*qutan achachila*, *achachila* del lago), por lo que preparó todo un conjunto de remedios del lago, (agua del lago, caracoles y algas) que se preocupó de hervir convenientemente separando una parte para que la enferma tomara a modo de infusión y con el resto el marido mojó la cabeza, los brazos, el estómago y los pies a modo de "limpia" para sacar la enfermedad. Carmelo Condori encargó a su mujer hervir algunos espinos, *ch'api*, que había recogido de las proximidades con *q'ili* *q'uwa* y un puñadito de especies herbáceas de la *ch'iyara misa* que iba a preparar a continuación, para efectuar una vez más un nuevo baño ritual a Manuela antes de configurar la *mesa negra* con la que pagar a los diablos como causa probable del mal que estaba padeciendo al capturar aquellos su *animu* la noche que se introdujo en el lago.

32.-Pasada la medianoche la coca no avisa bien, el diablo trata de engañar y entorpecer la consulta.



Siempre que las características del caso lo aconsejen ,el especialista está capacitado para combinar las estrategias terapéuticas que considere pertinentes.Los lavados y baños rituales son habituales como prevención y cura del daño (Rösing,1990).Es frecuente combinar *ch'iara misa* con baños de espinos (*ch'api*) e incluso cumplimentar alternativamente una *mesa salutu* (para fortificar el dominio familiar) y una *ch'iyara misa* para "atajar" la enfermedad y cambiarla por el plato que se ofrece (33).

**Chullpa mesa .-** Modesto Capcha diferencia con claridad las preferencias culinarias de los diablos (*ch'iyara misa*) de la de los *chullpas*.Los *chullpas* consumen "otras cosas" diferentes de las que apetecen los *saxras*.

Después de una *ch'alla* generalizada de alcohol convidando a las *chullpas* de diversos lugares .Pide permiso para comenzar el trabajo.Observa los diferentes paquetes y sus contenidos ;extiende el papel blanco cubriendo la superficie que va a ser ocupada con lana de colores ("otros hasen blanca", insiste Modesto)."Bonito vamos a preparar, *jiwitaki* (de morirse)".Recubriendo por completo la superficie de lo que es el plato distribuye hojas de *ak'ana* acompañando sus solicitudes.

"Kunturmamani ,*patiwus,chullpa awichus, tirawirjinas , chullpa awichus... animupataki , kurajipataki yakipacha chullpa awichus.*"  
(Kunturmamani,patios ,*chullpa awichus* (abuelos *chullpa*),las *tirawirjinas* (vírgenes de la tierra) ,*chullpa awichus*,para su ánimo,su coraje,los tiempos de pena,*chullpa awichus*).

Bendice el plato y coloca a continuación *mutu mutu* sobre la periferia de la *mesa* configurando un círculo completo "por la derecha" en sentido contrario a las agujas del reloj.Los tallos de *mutu mutu* son ubicados en el margen de la *mesa*, agrupados de tres en tres, como si estuviera ofreciendo *k'intus* de coca .

"*Chuqiyawu Markana chullpa awichus,chullpa awichus...este es su coca del chullpa awichus pues.Chullpa awichus sutalayankiricha chullpa awichas,rayu puritas chullpa awichas, rayu puritas chullpa awichas,wak'as; ukhamaraki, wak'as chullpa awichus,sirinus, anchanchus, pirtuna chullpa awichas;ukhamaraki anchanchus, sirinus chullpa awichus,martis puritas,wirnis puritas chullpa awichas pirtunamay.*"

---

33.-Las posibilidades de combinación de las diferentes mesas y remedios depende de la naturaleza del problema y de la pertinencia expresiva de cada uno de los preparados.El lenguaje simbólico de la *mesa* puede así ampliarse para la apropiada definición del problema.

("Los abuelos *chullpas* de La Paz, los *chullpa awichus*, esta es su coca. Los *chullpa awichus* de Sotalaya (comunidad de la Prov. Omasuyos), las *chullpa awichas* del rayo que ha llegado, *wak'as*, *chullpa awichas* de las *wak'as* (lugares sagrados, ruinas), *sirinus*, *anchanchus*, *chullpa awichus*, disculpen; así también los *anchanchus*, los serenos, las *chullpa awichas*, los que llegan el martes, el viernes (rayos), *chullpa awichas*, disculpen".)



Fig.13) *Chullpa mesa*.

Otro nuevo círculo concéntrico respecto al anterior, pero más interno, efectuado con *khariwa* en cuya disposición el especialista alude a los ingredientes propios de la comida de *pachamama*.

Las hojas de *khariwa* se ofrecen como si fuera su *untu*, su *mullu* o su *titi* (34).

"*Titipataki, mullupataki, tulsimisapataki chullpa awichan manq'ata*" (Para *titi*, para *mullu*, para dulce *mesa*, la comida de la *chullpa*). "Todito es *chullpa mesas*, *k'isas* todos son *asucara* (azúcar); esto es pues, su comida es pues, untitos, untitos todo es esto".

34.- En este caso, las variedades herbáceas que Modesto Capcha utiliza para configurar el plato de los *chullpas* aluden a los ingredientes propios de los platos "ricos" de la *pachamama*.

Finalmente *q'uwa* (*ch'alluwa q'uwa*), variedad empleada para condimentar el caldo de *wallaqi*, pero que constituye la *wira q'uwa* del plato de la *chullpa*. En el centro se coloca un feto de chanco, *khuchi sullu*, convenientemente decorado con lanas de color (35).

Dos pedazos de *lluji't'a* situados a izquierda y derecha del chanchito y cuatro piezas de alumbre, (*qullpa, millu*) que enmarcan en forma de cruz el lugar central ocupado por el feto. La superficie del plato se colma de *mutu mutu* (36).

"*Qullpa, untupataki, ukhamaraki tulsí misa  
ukhamaraki llamp'upata, ukhamaraki kuka  
akullt'asim chullpa awichus.*"

(Alumbre para su unto, así también dulce mesa, así mismo para el *llamp'u* igualmente, masquen coca *chullpa awichus*).

El plato hay que situarlo en la parte afectada del paciente y entregarlo después de una *ch'alla* completa en el lugar donde las *chullpas* reciban con facilidad.

\* \* \*

---

35.-Respecto a la decoración del feto con lanas de colores Modesto Capcha considera que " así siempre hay que *ch'allar* pues. Para que esté bien pues, para que esté vivo, como florsito siempre". El color y la belleza estética forma parte consustancial de la vida.

36.-"El *mutu mutu* es como el *llamp'u, untu, chiwchi mesa, qullqi t'ant'a, quri t'ant'a, ¡todiiiiito, igualiiiiito!*". Para Modesto Capcha, las *chullpas* comen especies silvestres altiplánicas que cumplen las veces de ingredientes "más sofisticados", propios de las *mesas* "ricas" de la *pachamama* y los seres ligados al espacio doméstico .



II. Las mesas urbanas.-Los platos que los anfitriones de la ciudad emplean para convidar a los comensales sobrenaturales ciudadanos se ciñen al contexto vital de los "residentes".La diversidad de posibilidades que la oferta variada de las mesas presenta en la ciudad y la competencia respectiva que se establece entre especialistas,clientes y comensales configuran un espacio ritual de contrastes en el que resulta complicado sistematizar todas las variables pertinentes.Ciñéndonos a la cuestión de los anfitriones ciudadanos y sus mesas,el "mercado" urbano resulta complejo y extraordinariamente competitivo.La "mezcla" es una constante urbana aparente en la ciudad de La Paz,a pesar de que dista mucho de ser indiscriminada;los residentes de extracción quechua muestran sus preferencias por los maestros kallawayas y su aureola esotérica propiciada por los estudios efectuados sobre sus costumbres y tradiciones.La "élite" urbana también parece dancantarse por estos maestrillos que esperan con sus capachos de remedios a los clientes en las aceras de la calle Sagárnaga .En los alrededores del Mercado de las Brujas (calle Linares),la situación se complica,por cuanto,algunas de las "caseras" (tenderas de los puestos) dicen "saber" preparar amuletos y mesas mientras que reciben la periódica visita de maestrillos aymaras procedentes del campo que se ofrecen a las caseras para que les localicen clientes.Aquellas personas que no tienen un especialista "fijo" para que les haga los trabajos acostumbrados solicitan a la casera que les recomiende uno;la comisión que la casera concierta con el maestrillo y el monto completo de la venta que va a conseguir hace que se decante por uno u otro especialista.

Arriba ,en el lugar donde el altiplano se termina para dar paso a la "hoyada" de La Paz,la situación es parcialmente distinta.Los numerosos yatiri diseminados en la Ceja de El Alto ,pegados en sus carpitas a la vía férrea La Paz-Arica,desde el sector conocido como Sagrado Corazón hasta Faro Murillo son, con mayor o menor antigüedad, "residentes".Algunos dedicados de forma ocasional a las labores de especialista ritual,otros con una importante tradición y la consiguiente cartera de clientes.Todos ellos tienen que estar adscritos al Sindicato de Yatiris del sector que corresponda y muestran orgullosos su licencia acreditativa ,con sello de garantía.La Alcaldía de El Alto se preocupa de recogerles un impuesto por la ubicación de las carpas en terreno que pertenece a la municipalidad.Es en este contexto de "residentes" donde voy a presentar la variante citadina de las mesas.Para conseguir matizar mejor el contexto simbólico competitivo de la ciudad ,he creído conveniente acompañar en este epígrafe, dedicado a las mesas citadinas aymaras ,la versión correspondiente de las mesas kallawayas.La información que los maestros kallawayas aportan sobre sus platos creo que pueden ayudarnos a definir mejor las categorías de significación propias de las ofrendas urbanas.

**Pachamama mesa.-** Los trabajos que realiza Gregorio Mamani consiguen siempre complacerme. Lleva más de quince años en esta parte de El Alto leyendo la coca y es uno de los fundadores del actual sindicato de yatiris. Posee una extensa cartera de clientes que le visitan con frecuencia durante todo el año acosándole especialmente en agosto. Gregorio Mamani es ispa, mellizo, si bien su hermana falleció al poco tiempo de nacer, circunstancia que describe siempre con dolor. Cuando era apenas un adolescente, huyendo de una esperada paliza que le iba a propinar su padre, saltó un muro de la casa con tan mala fortuna que cayó mal, dañándose las piernas de forma irreparable. Desde entonces sus verdaderos soportes son dos muletas de madera que mueve con destreza en los innumerables giros que utiliza durante las *ch'allas* ceremoniales. Su rostro, enfundado durante el gélido invierno alteño en un pesado gorro con orejeras de piel, emana una serenidad subyugante. Es un devoto fiel de la Virgen de Copacabana, cuya imagen preside el cuartito en el que atiende a sus clientes. Su hijo Germán está aprendiendo los fundamentos de la coca, convencido de que también él tendrá el éxito y la plata de su padre. De momento ayuda a Gregorio en las *ch'allas* que preceden la quema de la mesa ofreciéndolas en una balconada de imponente perspectiva ya que al situarse sobre la pendiente vertiginosa que desciende hasta La Paz, permite contemplar el caótico conjunto de calaminas (tejados) que recubren por completo las diversas pendientes de la hoyada, así como parte de las majestuosas cumbres de la Cordillera Real andina.



**Fig.14) Mesa de Pachamama.**

La *pachamama* mesa efectuada por Gregorio Mamani se caracteriza por la pertienencia expresiva del "color" en la (37). La mesa de color se emplea como sinónimo de *pachamama* y su ofrecimiento resulta especialmente pertinente en agosto. El objetivo de esta mesa es muy concreto, propiciar la "suerte" del cliente (38). Gregorio estira varios usos de lana teñida de diversos colores con los que configura el aro externo, periférico de la ofrenda. Este aro configurado con las lanas de color se coloca sobre la cuartilla rectangular de papel blanco que sirve de base (plato) a la ofrenda. En el espacio interno que delimitan las lanas de colores Gregorio desmenuza tallos de wira q'uwa que coloca por toda su superficie describiendo varios círculos "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj. Bendice tres veces antes de comenzar la mesa con su mano derecha.

*"Luriya patri, yuqa, ispiritu santu; luriya patri, yuqa, ispiritu santu, luriya patri, yuqa, ispiritu santu. Jichhasti pachamama, akha Luis Tikuna (cliente) akharu qullata; niwusiuparu, rawajuparu, suwirti saluruparu q'ullam. Animuparu, ajayuparu, kurajiparu, anjil ti la wartiyaparu, tius tata akha uru wintisili ristuwullanawkixa; amín tata ristuwullanawkixa amparamampi wistamampi anjil ti la wartia suwirti saluruparu (Comienza a colocar la wira q'uwa). "Tius, tias luwaras, tirawirjina y pachamama wintisi nayramampi wistamampi uñtanim suwirti saluruparu. Amín tata ristuwullanawkixa".*

("Gloria al Padre el Hijo y el Espíritu Santo, Gloria al Padre, el Hijo y el Espíritu Santo, Gloria al Padre, el Hijo y el Espíritu Santo. Ahora *pachamama* curale a Luis Tikuna en este día. Para su negocio, su trabajo, su suerte y su salud atiéndele. A su ánimo, su ajayu su coraje, su ángel de la guardia (las distintas variantes del "alma" humana considerados por Gregorio), señor dios en este día bendícele, Cristo mi padre salvador, amén mi señor Cristo padre salvador con tu mano, con tu vista, Ángel de la Guardia a su suerte, su salud. Tíos, tías, lugares, *tirawirjina* (virgen de la tierra) y *pachamama*, bendice con tus ojos, con tu vista mira a su suerte, su salud. Amén, mi señor Cristo padre salvador".

37.- "Color gusta (a la *pachamama*). *Pachamama* es *panqara* (flor)". Cierta ocasión comenté a Modesto Capcha el por qué de la razón de emplear lanas rojas para la ofrenda de *pachamama*, Modesto me miró sorprendido contestandome que no eran rojas sino "color". Efectivamente, el vellón contenía junto a una tonalidad rojiza dominante filamentos de diversos matices cromáticos que confirmaban categóricamente la tesis de Modesto; se trataba de lana de "color", no de un color concreto sino de la serie completa del arco iris como corresponde a *pachamama*.

38.- La "suerte" citadina que la mesa trata de favorecer incluye un orden familiar propicio, sin enfermedad, así como un éxito laboral plausible en la consecución de plata, dinero.



En la periferia de la mesa, apoyando sobre el vellón de lanas de colores que limitan el plato Gregorio va situando hojas de coca (previamente seleccionadas) situándolas de pie (paradas). Cada una de las hojas incorpora una solicitud concreta del anfitrión para la pachamama. Bendice la mesa con dos hojas de coca formando cruz.

"Luriya patri, yuqa ispiritu santu ,luriya patri yuqa ispiritu santu,luriya patri yuqa ispiritu santu amín. Luis Tikuna animu, ajayu, kuraaji ,anjil ti la wartiya, suwirti, saluru; rawajuparu ,quri tiu qullqi tiu, Santiyawu wintisi tata santa ispantata, suwirti niwusiuparu, rawajuparu, suwirti saluruparu. Altu willa tularis ,kunturmamani uywiris pusi iskinas pusi k'uchu, sitiwas, patiwus uywiri tirawirjinas; jichhasti akasti rawajus, niwusiu, suwirti saluru. Wanku istatu, wanku pirú, wanku wuliwiyas, wanku minirus, tius, tias luwaras, tirawirjinas akha Luis Tikuna akha uru qullanita suwirti saluruparu uñtanim. Munitapa, willitipa tularapas suwirti salurus tiwas tata akha uru wintisili, akha Luis , Marta Apasa warmipaxa, luwaris, qullqi tius quri tius akha wawamaru wintisili amín; amín tata ristuqullanawki, luriya patri yuqa ispiritu santu, luriya patri yuqa ispiritu santu".



Fig.15) Disposición de la coca en una mesa a pachamama.

("Gloria al Padre ,al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo amén. Luis Ticuna, *animo, ajayu, coraje*, suerte, salud; a su trabajo, *quri tíos* (tíos de oro <diablos> ) *qullqi tíos* (tíos de plata <diablos> ) bendícele señor santo Santiago enfurecido, suerte para su negocio, para su trabajo, suerte para su salud. Alto Villa Dolores (el lugar donde reside el cliente), *kunturmamani* , *uywiris*, las cuatro esquinas, los cuatro ángulos, sitios, patios, *uywiris tirawirjinas*; ahora, aquí trabajos, negocios, suerte salud. Banco del Estado, Banco de Perú, Banco de Bolivia, Banco Minero (todas ellas instituciones bancarias con sede en La Paz) tío, tías , lugares, *tirawirjinas* aquí está Luis Ticuna en este día atiéndanle; mírale la suerte para su salud. Sus monedas, sus billetes, sus dólares, suerte salud, en este día bendícele a Luis, Marta Apaza, su mujer, lugares, *qullqi tíos quri tíos* , bendígale a su hijo amén. Amén, mi señor Cristo padre salvador ; gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo; gloria al Padre , al Hijo y al Espíritu Santo."

Los elementos dulces de la mesa son incorporados por Gregorio describiendo una espiral que se inicia en la periferia de la ofrenda y culmina en su centro privando una vez más la derecha como brazo guía ejecutor del movimiento (39).

Los diversos ingredientes dulces son incluidos en la mesa como si estuvieran afectados por una fuerza centrípeta que fuera tirando sucesivamente de ellos hacia el centro ; Gregorio acompaña la ubicación de cada uno de los dulces con las correspondientes solicitudes .

*"Suwirti saluru, luriya patri yuqa ispiritu santu, luriya patri yuqa ispiritu santu, luriya patri yuqa ispiritu santu. Pusi iskinas pusi k'uchus, sitius , patius, qullqi chhiqhani quri chhiqhani niwusiuparu, rawajuparu, suwirti saluruparu; tius , tias luwaris, tirawirjinas, Luis Tikuna suwirti saluruparu;*

---

39.-Hay que insistir una vez más en la pertinencia de este movimiento no sólo como "cierre", sino también su presencia en el correcto proceder en las invitaciones de alcohol a las autoridades durante las reuniones comunitarias. Efectuar la invitación en el sentido contrario reflejaría a todas luces la ignorancia e incorrección del infractor. Igualmente, las autoridades que encabezan la danza tienen que girar por su derecha , "hay que entrar por donde sale el sol no por donde se oculta" , señala Carmelo. La derecha coincide con la salida del sol, con el este y la luz, frente a la izquierda relacionada con el ocaso , y la oscuridad , lo que constituye, sin duda , motivo contrastado de preferencia , visible en múltiples culturas (Hertz, 1990:107-134).

Marta Apasa animu ajayu anjila ti la wartiya,  
 achachila,nayramampi wistamampi,tius ,tias,  
 luwaris,tirawirjinas akha wawamaru wintisili  
 ,akha Luis Tikuna akharu wintisi , niwusiuparu  
 rawajuparu tius tata suwirti saluruparu wintisi,  
 quri tius qullqi tius akha wawamaru wintisi.  
 Tius pachamamas ,luwaris,suwirti saluru ,  
 niwusiwupa rawajupa, willitapa,suwirti saluruparu  
 ;wanku istatu,wanku pirú,wanku wuliwiya ,winta  
 achachilas, tius, tías, lugares, tirawirjinas,  
 niwusuparu, rawajuparu, willitaparu,suwirti  
 saluruparu.Altu willa tularis, kunturmamani,  
 uywiri pusi iskinas,pusi k'uchus,sitiwus ,patius,  
 akha Luis Ticunan, awutuniparu , awututaxi,  
 kamiunita awututaxi,akha kamiun rapititu .Wanku  
 istatu,wanku pirú,wanku wuliwiyas,tius,tias ,  
 luwaris,tirawirjinas akha Luis Tikuna,suwirti,  
 saluruparu; taxi awutitu,kuwartu (dulce en forma  
 de casa),wuyin kuartu wintisi,tius ,tias ,pusi  
 iskinas pusi k'uchus;animupa, ajayupa , kurajipa  
 anjil ti la wartiyaparu,Luis,Marta saluru."

("Suerte,salud;gloria al Padre ,al Hijo y al  
 Espíritu Santo,gloria al Padre al Hijo y al  
 Espíritu Santo,gloria al Padre,al Hijo y al  
 Espíritu Santo.Las cuatro esquinas,los cuatro  
 ángulos,sitios,patios, con ala de plata,con ala  
 dorada ,para su negocio,para su trabajo, suerte,  
 para su salud;tíos ,tías ,lugares tirawirjina,  
 suerte,para su salud,Luis Ticuna, suerte a su  
 salud ,pachamamas;Marta Apasa,animu,ajayu,Angel  
 de la Gauarda achachila ,con tu ojo,con tu vista,  
 tíos,tías, lugares , tirawirjina ,bendice a tu  
 hijo,aquí está Luis Ticuna,en este día bendígale,  
 a su negocio,a su trabajo, señor Dios a su salud,  
 a su suerte ,bendigan;el tío del oro,el tío de la  
 plata bendigan a su hijo,tíos,pachamamas,lugares,  
 suerte,salud,a su negocio a su trabajo,sus  
 billetes , suerte,salud;Banco del Estado,Banco  
 del Perú,Banco de Bolivia,achachila de la  
 venta,tíos,tías ,lugares, tirawirjina,su negocio,  
 su trabajo,su billete, suerte a su salud .Alto de  
 Villa Dolores, kunturmamani,uywiris,las cuatro  
 esquinas,los cuatro ángulos,sitios,patios aquí  
 está el auto de Luis Ticuna (se refiere a uno de  
 los "misterios" que presenta la figura grabada de  
 un coche),autotaxi, camioneta ,autotaxi,este  
 camión rapidito.Banco del Estado, Banco del  
 Perú,Banco de Bolivia,tíos,tías,lugares,  
 tirawirjina aquí Luis Ticuna,Marta Apasa ,para su  
 suerte para su salud ;taxi,autito,cuarto (dulce  
 en forma de casa) bendigan,tíos,tías ,pachamama,  
 uywiris ,las cuatro esquinas, los cuatro ángulos,  
 su animu ,su ajayu,su coraje,a su Angel de la  
 Guarda ,Luis,Marta, a su salud.")

El copal, que había sido molido y preparado a parte, es introducido en la mesa dotado del mismo movimiento observado en las ocasiones precedentes.

"*Tirawirjin, pachamama, uywiri, pusi iskinas, pusi k'uchus, akha jumaru kupala waxt'anama tirawirjin, mallku achachila, mallkumarani, Uchumachi achachila, tius, tias, lugares, tirawirjinas, pachamamas, qullqi tiu, quri tiu, suwirti saluruparu, amín tata ristuqullanawkixa*"

("Tirawirjina, pachamama, uywiri, las cuatro esquinas, los cuatro ángulos, aquí está tu copal, tú regalo, principal achachila, el que tiene año (también los achachilas cumplen con sus cargos anuales), Uchumachi achachila (de él se dice que tiene mucho oro y plata), tíos, tías lugares, tirawirjinas, pachamama, el tío de oro, el tío de plata, para su suerte y salud, amén mi señor Cristo padre salvador.")

Una vez espolvoreado el copal por la superficie de la ofrenda le corresponde al incienso que previamente molido se incorpora al plato describiendo otro círculo concéntrico a los anteriores recorrido en el mismo sentido.

"*Tiwus tata akha Luis Tikuna nayramampi wistamampi kupi amparamampi wintisili. Niwusiwuparu rawajuparu, suwirti saluruparu wintisili; nayramampi wistamampi uñtanita, kupi amparamampi wintisinita, suwirti saluruparu; tius, tias, luwaris, tirawirjinas wintisimi. Willa armuniankiri, Siñur ti la Sintinsia tata akha wawamaru wintisim; san phransiskunkiri, Santiyawu ispantata akha wawamaru wintisim. Tiwus tata ukharu wintisimay akha wawamaru nayramampi wistamampi, akha Marta, akha Luis ukharu wintisimi. Jichhasti wiyachankiri, Litaniya mama nayramampi wistamampi uñjtanim; Kupakawana mama wintisim; Kuchapampankiri, Qillaqullunkiri wirjin manitay akha wawamaru wintisimi. Kupakawana mama ukharu wintisim, akha Luisuru, Martaru tiwus tata ukharu wintisim akha wawamaru. Animuparu, ajayuparu, kurajiparu, anjil ti la wartiyaparu wintisim. Tiwus tata kupi amparamampi wintisiunaka uñjtanim. Akha Martan, akha Luisun animuparu, ajayuparu; san Filipi tata wintisim, san Jiruminu tata wintisim, santa Warawara mama nayramampi wistamampi uñjtanim kupi amparamampi akha wawamaru wintisim; amín tata ristuqullanawkixa*".

("Señor Dios, aquí está Luis Ticuna, con tu ojo, con tu vista, con tu mano derecha bendícele; bendícele su negocio, su trabajo, para su suerte y salud; con tu ojo, con tu vista mirale, con tu mano derecha bendícele, para su suerte y salud; tíos, tías, lugares tirawirjina bendíganme.

El lugar de Villa Armonía, Señor de la Sentencia, bendice a tu hijo ,lugar de San Francisco, señor Santiago enfurecido, bendice a tu hijo. Señor Dios bendiga a su hijo con tu ojo ,con tu vista, aquí está Marta ,aquí está Luis ,bendiga. Ahora del lugar de Viacha , señora Letanías, con su ojo, con su vista mírelo; que bendiga la señora de Copacabana; del lugar de Cochabamba, del lugar de Quillacollo (Virgen de Urcupiña) señora Virgen bendiga a su hijo. Señora de Copacabana, bendiga a Luis y Marta, señor dios bendice a tu hijo. Bendiga su *animu* ,su *ajayu* ,su *coraje*, su Angel de la Guardia. Señor Dios ,mira las bendiciones con tu mano derecha. Aquí bendice el *animu*, *ajayu* ,*coraje* y Angel de la Guarda de Luis y de Marta; el señor San Felipe que bendiga, el señor San Jerónimo que bendiga ,la señora santa estrella con su ojo ,con su vista que mire, con su mano derecha que bendiga a su hijo; amén, señor Cristo, mi padre salvador".)

Sobre el centro de la mesa deposita varios fragmentos de llamp'u rebanados con un cuchillo de cocina.

*"Untitu ti llama ,tius,tias,luwaris, achachilas , pachamamas jumaru waxt'ama;jichhasti akha Luis Tikuna akharu qullata;Marta Apasa,akharu qullata, tius,tias, luwaris, tirawirjinas qullqi tiu quri tiu,nayramampi wistamampi ,tiwus tata amín"*.

("Untito de llama,tíos ,tías, *achachilas*,lugares, *pachamamas* su regalo;ahora salvale a Luis Ticuna; a Marta Apasa,salvale aquí (en este día),tíos , tías lugares,*tirawirjinas* tío de plata,tío de oro ,con tu ojo,con tu vista,señor Dios amén".)

Encima del llamp'u, *quri t'ant'a* (pan de oro), *qullqi t'ant'a*, (pan de plata) así como las figuritas de plomo y las semillas que contiene el paquetito de los chiwchis, sin tocar con los dedos;Gregorio hace verdaderos esfuerzos para tratar de no incurrir en ese error.

*"Ukhasti jichhasti kañaway miria tupu waxt'aman kunturmamani;akhaxay misa chiwchi,jichhasti waxt'am ukhamarakiwa katuqtasipxtata.Luwaras , kunturmamani, uywiri, pusi iskinas,pusi k'uchus. Amín tata ristuqullanawkixa.Luriya patri yuqa ispiritu santu,luriya patri yuqa ispiritu santu, luriya patri yuqa ispiritu santu, amín"*.

("Sobre eso ahora cañahua ,media carga de regalo, *kunturmamani*; aquí esta el *chiwchi misa*, ahorita su regalo se están recibiendo ustedes.Lugares, *kunturmamani*,uywiri,las cuatro esquinas,los cuatro ángulos.Amén señor Cristo mi padre salvador. Gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo,gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo ,gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo,amén." )



Sobre la superficie de la *mesa*, Gregorio espolvorea un paquetito de "mixtura", papeles brillantes de diferentes colores describiendo un círculo en la dirección acostumbrada(42) .

"Anjil ti la wartiyaparu, Luis, Marta, tirawirjina wintisili, suwirti saluruparu, rawajuparu, niwusiwuparu , wintaparu; santa isapil wirjina, mallkus maranis, achachilas, amín tata luriya patri , yuqa ispiritu santu, luriya patri yuqa ispiritu santu, luriya patri yuqa ispiritu santu. Tiwus tata akha Luis Tikuna kuraji, animu, ajayu; Marta Apasa, kuraji, animu, ajayu, suwirti saluruparu. Tiwus tata alaxpachankiri tata, nayramampi , wistamampi uñjtani , kupi amparamampi wintisili suwirti saluruparu, Luisun suwirti saluruparu , tiwus tata uñjtani tata ristuqullanawkixa, nayramampi, wistamampi uñjtani kupi amparamampi wintisimi, suma suwirti saluruparu; Santiyawu ispantata, Kupakawana mama akharu wintisi. Amín tata ristuqullanawkixa. Luriya patri yuqa ispiritu santu Amín".

("Su Angel de la Guarda, Luis, Marta , tirawirjina bendícele, para su suerte, su salud, su trabajo, su negocio, su venta; Virgen Santa Isabel, los lugares con año, achachilas, amén señor, gloria al Padre al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre , al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre al Hijo y al Espíritu Santo. Señor Dios aquí está Luis Ticuna, su coraje, su animu , su ajayu; Marta Apasa, su coraje, su animu , su ajayu, para su suerte y su salud. Señor Dios que estás en los cielos con tu ojo, con tu vista va a mirar , con tu mano derecha bendícele para su suerte y salud , la suerte y salud de Luis , Dios tata, va a cuidar señor Cristo padre salvador con tu ojo , con tu vista va a mirar , con tu mano derecha bendíceme, para su suerte, para su salud. Santiago enfurecido, señora de Copacabana bendíganlo aquí (sobre el plato). Amén señor Cristo padre salvador. Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo , amén".

Una vez concluida la *mesa* y empaquetada en la forma pertinente es recogida por el cliente quien la coloca sobre su corazón durante unos minutos antes de ser quemada.

---

42.-La "mixtura" aporta a la *mesa* un matiz festivo; la mayor parte de las celebraciones aymaras, cuentan con el uso de la mixtura para homenajear a las autoridades así como a los protagonistas del festejo concreto de que se trate.

Gregorio, después de abrazar y desear suerte a su cliente en la forma estipulada llama a su hijo Germán para que se haga cargo de la *ch'alla* final, así como del ofrecimiento definitivo de la mesa. Al finalizar la configuración del plato, el maestro da un abrazo característico a su cliente deseándole buena suerte.

*"Suma ura askipuniwa; wuyina ura jichhasti tiwus  
tata ukharu wintispan tata Luis, wiyina ura  
jichhax pachamamas."*

("En buena hora recibe; que sea en buena hora, que el señor Dios sobre eso (la mesa) te bendiga señor Luis, buena hora también de las *pachamamas*").

Antes de la *ch'alla* propiamente dicha Germán Mamani efectúa una oración por el cliente al tiempo que le hace pasar la mesa sobre su cuerpo describiendo círculos cerrados, "por su derecha". El cliente se arrodilla en la balconada orientado hacia el *Illimani* (la salida del sol) y Germán Mamani la pasa la mesa empaquetada por encima de su cabeza describiendo círculos en sentido contrario a las agujas del reloj; después sigue recorriendo todo el cuerpo del paciente frotándole con el paquete de la mesa como si de una limpia ceremonial se tratara.

*"Tiwus tata Luis Tikunan animu, ajayu, kurajipa,  
anjil ti la wartiaporu, salwatur tata. Jichhasti  
wintisinimay niwusiwuparu wintaporu rawajuparu  
suwirti saluruparu. Wanku istatu, wanku pirú, wanku  
wuliwiyas; munitapa, willitipa tularapas akharu  
qullata, akha Luis Tikunan animupa ajayupa  
kurajipa anjil ti la wartapa. Kunturmamani,  
uywiri, pusi iskinas pusi k'uchus, sitiwas,  
patiwus akharu qullata".*

("Dios tata, el *animu, ajayu, coraje* y *angel* de la guarda de Luis Ticuna, señor salvador. Ahora me lo bendice para su negocio, para su venta, para su trabajo, a su salud y suerte. Banco del Estado, Banco de Perú, Banco de Bolivia; sus monedas, sus billetes, sus dólares sobre esto (la mesa) le vas a cuidar, aquí están el *ánimu, ajayu coraje* y *angel* de la guarda de Luis Ticuna. *Kunturmamani, uywiri*, las cuatro esquinas, los cuatro ángulos, sitios, patios sobre esto vas a cuidar.")

Germán ha perfeccionado un estilo peculiar en la realización de las *ch'allas*. En primer lugar se convida a los seres tutelares participantes en el banquete a una *ch'alla* generalizada de alcohol. Germán Mamani *ch'alla*, en primer lugar con alcohol sobre la mesa y en todas direcciones, describiendo un círculo sobre el horizonte; especial atención merecen las cumbres de la cordillera.

" *Luis Ticunan animupa, ajallupa kurajipa, anjil ti la wartapa wintisi; wanku pirú, wanku wuliyas, munitapa, willitipa, tularapa ukharu qullata. Kunturmamani, uywiri, pusi iskinas, pusi k'uchus, sitiwas, patiwus, qullqi chhiqhani quri chhiqhani jumaw qullata. Luis Ticunan animupa ajayupa kurajipa anjil ti la wartapa; Marta Apasa animupa, ajayupa kurajipa, anjil ti la wartapa, jichhasti ukharu qullata. Luis ticunan animupa ajayupa kurajipa, anjil ti la wartapa; nayramampi, wistamampi uñjtani, kupi amparamampi wintisim akha Luis Ticunan animupa ajayupa kurajipa anjil ti la wartapa wintisi. Qillaqullunkiri, wirjin mamita akha wawamarun animupa, ajayupa, kurajipa anjil ti la wartapa wintisi, Luis Ticunan animupa, ajayupa, kurajipa, anjil ti la wartapa wintisim; ran putir tata akha wawamarun animupa, ajayupa, kurajipa, anjil ti la wartapa wintisim. Pachjirin willitapa akha wawamarun Luis Ticunan animupa ajayupa kurajipa anjil ti la wartapa; wanku istatu, wanku pirú, wanku wuliwiyas, munitapa, willitipa, tularapa, Luis ticunan animupa ajayupa kurajipa anjil ti la wartapa amén. Está pasando.*"

("El animu, ajayu, coraje y angel de la guarda de Luis Ticuna bendice; Banco de Perú, Banco de Bolivia, su moneda, su billete, su dólar que sobre eso (la mesa) lo vas a cuicar. Kunturmamani, uywiris, las cuatro esquinas, los cuatro ángulos, sitios, patios, con ala de plata, con ala de oro vas a curar. El animu, el ajayu, el coraje, el angel de la guarda de Luis Ticuna; el animu, el ajayu, el coraje y el angel de la guarda de Marta Apasa ahora sobre esto (la mesa) le curas. El animu, el ajayu, el coraje y el angel de la guarda de Luis Ticuna vas a mirar con tu ojo, con tu vista, con tu mano derecha bendice; su animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Luis Ticuna bendice. Virgen mamita del lugar de Quillacollo, aquí bendice el animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de tu hijo, el animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Luis Ticuna, bendice; Señor del Gran Poder, el animu ajayu, coraje, angel de la guarda de tu hijo, bendice. El billete de Pachjiri, aquí esta el animu, ajayu, coraje y angel de la guarda de tu hijo Luis Ticuna; Banco del Estado, Banco de Perú, Banco de Bolivia, su moneda, su billete, su dólar, su animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Luis Ticuna amén. Ya está pasando")

Vuelve a *ch'allar* sobre la mesa con alcohol.

"*Tiwus tata wintisimi, akha Luis Ticunan animupar, ajayupar kurajipar, anjil ti la wartapa; nayramampi wistamampi uñjtani, kupi amparamampi wintisim, akha Luis Ticunan animupar, ajayupar, kurajipar anjil ti la wartapar.*"

Wanku istatu,wanku pirú, wanku wuliwiyas,munitapa  
willitipa akha Luis Ticunan animupar,ajayupar,  
kurajipar, anjil ti la wartapar, nayramampi  
wistamampi uñjtani,kupi amparamampi wintisim Luis  
tikunan animupar ajayupar,kurajipar,anjil ti la  
wartapar.Kupakawana mama akha wawamaru animuparu  
ajayuparu kurajiparu anjil ti la wartaparu  
wintisim;Qillaqullunkiri wirjin mamita akha  
wawamaru animupar ajayupar kurajipar anjil ti la  
wartapa wintisimi ,tiwus tata.Nayramampi  
wistamampi uñjtani,kupi amparamampi wintisinita  
Luis Tikunana animupa ajayupa kurajipa ,anjil ti  
la wartapa;Qillaqullunkiri wirjin mamita akha  
wawamaru animupa ajayupa anjil ti la wartaparu  
wintisi.Wanku istatu, wanku pirú,wanku wuliwiyas,  
munitapa ,willitipa,tularapa animupar,ajayupar  
kurajipar anjil ti la wartapa wintisimay.Tiwus  
tata nayramampi wistamampi uñjtani,kupi  
amparamampi wintisinita;wilamampi jarirakimay  
llakipata,chijipata tistrasiyapatas alijaramay,  
tiwus tata nayramampi,wistamampi kupi amparamampi  
wintisimay.Niwusiupar,wintaparu wintisirakimay,  
wanku istatu,wanku pirú wanku wuliwiyas,  
munitapa,willitipa, tularapa; quillaqullunkiri  
wirjin mamita akha wawamarun animupa, ajayupa  
kurajipa anjil ti la wartaparu wintisim.Willa  
tulurisankiri akha Luis Tikunan animu ajayu  
kurajipa anjil ti la wartaparu qullanarakita.  
Nayramampi,wistamampi uñjtani ,kupi amparamampi  
wintisinimay;akha Luis Tikunan animu,ajayu,  
kurajipa,anjil ti la wartaparu wintisimay  
tiwus tata ;kupi amparamampi wintisimay .Luis  
Tikunan animupa ,ajayupa kurajipa ,anjil ti la  
wartaparu wintisi;niwusiuparu , rawajuparu  
wintisirakimay.Pajchiri achila jumaw  
wintisirakitawa Luis tikunana animu, ajayu,  
kuraji,anjil ti la wartaparu ,wintisimay."

("Dios Padre,bendíceme aquí está el animu, ajayu,  
coraje,angel de la guarda de Luis Ticuna;con tu  
ojo,con tu vista vas a mirar,con tu mano derecha  
bendice al animu,ajayu,coraje y angel de la  
guarda de Luis Ticuna. Banco del Estado,Banco de  
Perú, Banco de Bolivia ,su moneda, su billete su  
dólar, aquí está el animu,ajayu,coraje,angel de  
la guarda de Luis Ticuna,con tu ojo,con tu vista  
le vas a mirar,con tu mano derecha vas a bendecir  
su animu, ajayu , coraje,angel de la guarda de  
Luis Ticuna;Virgen mamita de Quillacollo,el  
animu,ajayu,coraje,angel de la guarda de tu hijo  
vas a bendecir. Con tu ojo, con tu vista ,le vas  
a mirar,con tu mano derecha le vas a bendecir al  
animu, ajayu,coraje,angel de la guarda de Luis  
Ticuna;Virgen mamita de Quillacollo bendice el  
animu, ajayu,coraje,angel de la guarda de tu  
hijo.

Banco del Estado, Banco de Perú, Banco de Bolivia, su moneda, su billete, su dólar a su animu, ajayu, coraje, angel de la guarda, bendiceme. Señor dios, con tu ojo, con tu vista le vas a mirar, con tu mano derecha vas a bendecir; con tu sangre le vas a limpiar sus penas, sus desgracias, las vas a alejar, señor Dios, con tu ojo, con tu vista, con tu mano derecha bendiceme. Su negocio, su trabajo, bendícelo también, Banco del Estado, Banco de Perú, Banco de Bolivia, su moneda, su billete, su dólar; Virgen mamita de Quillacollo, bendice el *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda de tu hijo. El lugar de Villa Dolores, al *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda de Luis Ticuna vas a curar también. Con tu ojo, con tu vista vas a mirar, con tu mano derecha bendiceme; sobre el *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda de Luis Ticuna, bendíceme Señor Dios; con tu mano derecha bendíceme. Bendice el *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda de Luis Ticuna; su negocio, su trabajo, asímismo bendígalo. Abuelo *Pajchiri* bendice también tú el *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda de Luis Ticuna, bendígame".)

Consumado el primer convite de la *ch'alla*, Germán Mamani humedece la mano derecha del cliente con un poco del alcohol que ha sobrado (43).

En la ciudad la *ch'alla* más recomendable y efectiva es con cerveza, bebida mucho más prestigiosa que el alcohol y de uso obligado para hacer "pasar" bien las mesas. La *ch'alla* de cerveza es efectuada por Germán Mamani de forma explosiva. Agita la botella y dirige con violencia el chorro espumoso resultante alrededor de la hoguera donde la mesa se está quemando, describiendo círculos en sentido contrario a las agujas del reloj; luego envía otro chorro de espuma sobre el tejado de la casa y finalmente agita la botella con violencia para mandar de forma vertical el último convite hacia la cordillera.

---

43.-"Para plata, de *wankus* (bancos) también hemos llamado". El especialista "ha llamado" en sus interminables rogativas, la plata, los billetes y los dólares de las principales entidades bancarias de La Paz, para darle a su cliente en su mano (humedecida en el alcohol).

Nada tiene que quedar de la botella de cerveza destinada a invitar a los comensales ; tiene que ser servida en el momento preciso en el que la ofrenda esté "pasando" (44).

*"Kunturmamani, uywiri, pusi iskinas, pusi k'uchus, sitiwus, patiwus, qullqi chhighani, quri chhighani jumaw qullata, akha Luis Tikunan animupar , ajayupar kurajipar, anjil ti la wartaparu; Marta Apasa animupar, ajayupar, kurajipar angil ti la wartaparu qullamay. Rawajuparu, niwusiwuparu, suwirti saluruparu, jichhasti nayramampi, wistamampi uñjtani, kupi amparamampi wintisimay, jumaw qullata, akha Luis Tikunan animupar , ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu. Wanku istatu, wanku pirú, wanku wuliwiyas, munitapa, willitipa, tularapa akharu qullata."*

*("Kunturmamani, uywiri, las cuatro esquinas, los cuatro ángulos , sitios, patios, con ala de oro , con ala de plata, tú que curas aquí está el animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Luis Ticuna; el animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Marta Apasa le vas a curar. A su trabajo , a su negocio a su suerte y salud ahora con tu ojo, con tu vista vas a mirar, con tu mano derecha bendíceme tú que curas a su animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Luis Ticuna. Banco del Estado , Banco de Perú, Banco de Bolivia sobre esto, vas a curar.")*

Una vez convidados los comensales con la cerveza, el especialista comparte con el paciente las botellas que han sido reservadas para su consumo .El primer vaso de cerveza que va a ser compartida por el cliente y el anfitrión una vez convidados los seres tutelares, se ofrece alrededor de la hoguera donde la mesa se está quemando, configurando con la libación un círculo cerrado en sentido contrario a las agujas del reloj.

*"Kunturmamani uywiri, pusi iskinas , pusi k'uchus, patiwus, luwaris akha Luis Tikunan animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu wintisimay. Jichhasti akha wawamarun animupar , ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu. Willa Tulusis, ukha luwaris wintisirakimay jhhichasti Luis Tikunan animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu."*

---

44.- El yatiri Julio Quispe considera que hay que ofrecer la ch'alla de cerveza , cuando la mesa chisporrotea al quemarse , prueba fiel de que los comensales se están sirviendo el plato, es decir, lo están "comiendo" con gusto. Este es el momento propicio para ofrecer una violenta ch'alla de cerveza por cuanto los comensales quieren su bebida para mejor disfrutar del convite. La alternancia de comida y bebida que constituye un rasgo permisible y frecuente en la ciudad impregna de igual forma el modelo configurativo de la mesa citadina.

("Kunturmamani, uywiri, las cuatro esquinas, los cuatro ángulos, patios, lugares, aquí está el animu, ajayu, coraje angel de la guarda de Luis Ticuna bendígamelos. Ahora a su animu, ajayu, coraje, angel de la guardia. Esos lugares de Villa Dolores que también me lo bendigan ahora, el animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Luis Ticuna".)

\* \* \*

Las *mesas* dedicadas a la *pachamama* en la ciudad, especialmente en las primeras fechas de agosto, en relación con la propiciación de todo tipo de empresas laborales admite variantes diversas. Sabemos que cada especialista configura la mesa, "como las mujeres sus platos", es decir de forma distinta, según su criterio personal válido, siempre que consiga el resultado correcto, es decir un plato "sabroso". A parte de este hacer distintivo, las *mesas* de *pachamama* admiten variables tipológicas que se incluyen en la categoría citadina de "mesas especiales". Las *mesas* especiales implican un gasto superior para el cliente por el precio de los componentes así como el trabajo que el especialista tiene que desarrollar. Una *mesa* especial posee mayor número de figuras dulces y de tamaño superiores a los de una *mesa* "normal". Una *mesa* "especial" es más eficaz que una "normal", por cuanto tiene mayor número de figuras dulces (alimento "rico") de una definición expresiva superior en la canalización del mensaje narrativo de la ofrenda; por otro lado este tipo de *mesa* es más gravosa, "cuesta" más, por lo que la calidad del contrato recíproco establecido mediante el *ayni* de la ofrenda, se espera que resulte de escala semejante. Estos aspectos inciden en la consideración de la eficacia de la "mesa especial", ya que constituye un plato exquisito y caro, por lo que la aceptación y compromiso recíproco correspondiente de los comensales agasajados se espera que esté a la altura apropiada. Este criterio "consumista" que, sin embargo, se ciñe escrupulosamente a las reglas esenciales de reciprocidad que todo *ayni* conlleva, no resulta pertinente en el ámbito rural donde el apetito de los seres tutelares se sacia con cantidades apenas "testimoniales" de los diferentes ingredientes, por lo que la "mesa especial" se considera un gasto superfluo.

Fig.16) *Mesa especial.*



**Gloria mesa.**- *Q'aspa* (gorra), le dicen de forma despectiva a Gabriel Mamani sus compañeros del Sindicato de *Yatiris*, quizá porque durante bastante tiempo utilizaba con apreciable fruencia una gorra con visera que casi constituía un atributo suyo personal, característico entre los diferentes maestros que ocupan el sector de Faro Murillo. Es hermano mayor de Gregorio y lo cierto es que su presencia en el colectivo de *yatiris* no ha sentado muy bien, por la competencia tenaz que ya existe entre los distintos especialistas. Gabriel ha conseguido hacerse, en poco tiempo, con una buena clientela que le visita con regularidad lo que, sin duda, acrecienta la envidia de los "veteranos".

El jueves es el día de *luria* (gloria), Gabriel se acercó al puestito de Victoria Mamani, su sobrina, para comprar un *luriya mesa* (gloria mesa), también denominada *jank'u mesa* (mesa blanca), por el tono mayoritariamente blancuzco de los ingredientes dulces que contiene. A gloria le encanta el incienso, algunos "maestros" recomiendan sus clientes a la gloria tan sólo con incienso "purito" (limpio, finamente molido) ofrecido en sus braseros, pero la ofrenda que gloria parece preferir es su plato correspondiente o *luriya mesa*. La gloria mesa compete a todos los comensales del *alaxpacha*, "mundo de arriba", pero no solamente a ellos. A pesar de las reticencias que produce este tipo de ofrenda en el campo, la mesa blanca como objeto de protección simbólica frente a las enfermedades y ofrenda pertinente para conseguir los favores de los seres de "arriba" ha conseguido introducirse con autoridad en el corazón de los "residentes". También los de "arriba" parecen susceptibles de ser "tentados" con comida para la efectiva consecución de bienes materiales.



**Fig.17** Gloria mesa.



Sobre una cuartilla de papel blanco Gabriel sitúa un anillo de lanas de colores estirados que constituirán el límite periférico de la ofrenda , "para *luriya* (gloria) no más es ". Bendice la mesa e incorpora *wira qñuwa* desmenuzada describiendo un círculo en sentido contrario a las agujas del reloj (45).

"*Tiwus awki, yuqa ispiritu santu; tiwus awki, yuqa ispiritu santu, tiwus awki, yuqa ispiritu santu. Para luriya, jichhasti luriya mesa, jichhasti pachamamas ti la luriya jichhasti akha Irini kunturi suma jichhasti chuymanakapataki , uywirinakapataki, suma jakasiñapataki, suma sarnaqañapatakiwa. Para luriya is, para luriya, tiwus tata, ristu tata suma tiws ayutamay; Irini Kunturi, suma suwirti tuqiru sarnaqañapataki. Animu, ajayu, kurajipa ukhamaraki suma jakasiñapataki , suma sarnaqasiñapataki*".

("Dios Padre, Hijo y Espíritu Santo, Dios Padre, Hijo y Espíritu Santo, Dios Padre, Hijo y Espíritu Santo. Ahora *gloria mesa* para la *gloria*, ahora, *pachamamas* de la *gloria* ahora aquí está Irene Condori ahora para sus buenas conciencias, para los que le han criado, para que viva bien en armonía , para su buen camino. Es para *gloria*, para *gloria*, señor Dios, señor Cristo, buen Dios ayúdeme ; Para que Irene Condori camine afortunada por ese lado. Su *animo*, su *ajayu*, su *coraje* así también para su vida armoniosa, para su buen camino.")

Selecciona un total de ocho hojas de coca que distribuye sobre el plato; cada una de las hojas presenta una significación pertinente que se adecúa a lo que Gabriel Mamani desea expresar (46).

---

45.- La presencia de la *wira q'uwa* en las *mesas* de *gloria* no parece muy apropiada. Recuerdo la vehemencia de Modesto Capcha al insistirme que para *gloria* no había que poner nunca *wira qñuwa*; el propio Severino Vila me comentó en repetidas ocasiones "... para *gloria* ya no entra *q'uwa* porque malo es para *gloria*; para *pachamama* sí es bueno la *qñuwa*". De igual forma, tampoco resulta pertinente las *ch'allas* de alcohol para *gloria* , mientras que sí lo son las de vino. Martínez recoge este uso distintivo de la *wira q'uwa*, pertinente para *pachamama* e inadecuada para *gloria*, en su estudio (Cfr. Martínez, 1987:31).

46.- La distribución de las ocho hojas de coca presenta un esquema diferenciado, cuatro hojas se disponen en la periferia del plato, mientras que otras cuatro en su interior , definiendo un espacio central. Cada una de las hojas exteriores representan un destinatario o motivo específico de la ofrenda, las cuatro hojas interiores son para la " gloria del centro ".

" *Tiwus awki ,yuqa, ispiritu santu;pacha luriya, luriya tiwus tata,tiwus tata luriya,suma luriya, para luriya; jichhasti suma suertipas,suma sarnaqañapataki ,suma luriya tuqiru,animu,kuraji más,sutipa suma sarnaqañamatakiwa.*"

(Dios Padre,Hijo ,Espíritu Santo;gloria del tiempo,gloria ,señor Dios,señor Dios, gloria, buena gloria,para gloria;ahora su buena suerte, para su buen camino,de ese lado de la buena gloria,animu, *ajayu* y *coraje*,su nombre, para su buen camino).

"Ahí,sentro (centro),para *luriya* del sentro,sentro,sentro hay cuatro hojitas,eso es pues para *luriya* del sentro,*luria* del sentro es".

La situación de los ingredientes dulces de la mesa ,todos ellos de color blanco, se va definiendo en forma sucesiva; en primer lugar los "misterios" que se colocan en la mesa, apoyados sobre las propias hojas de coca .

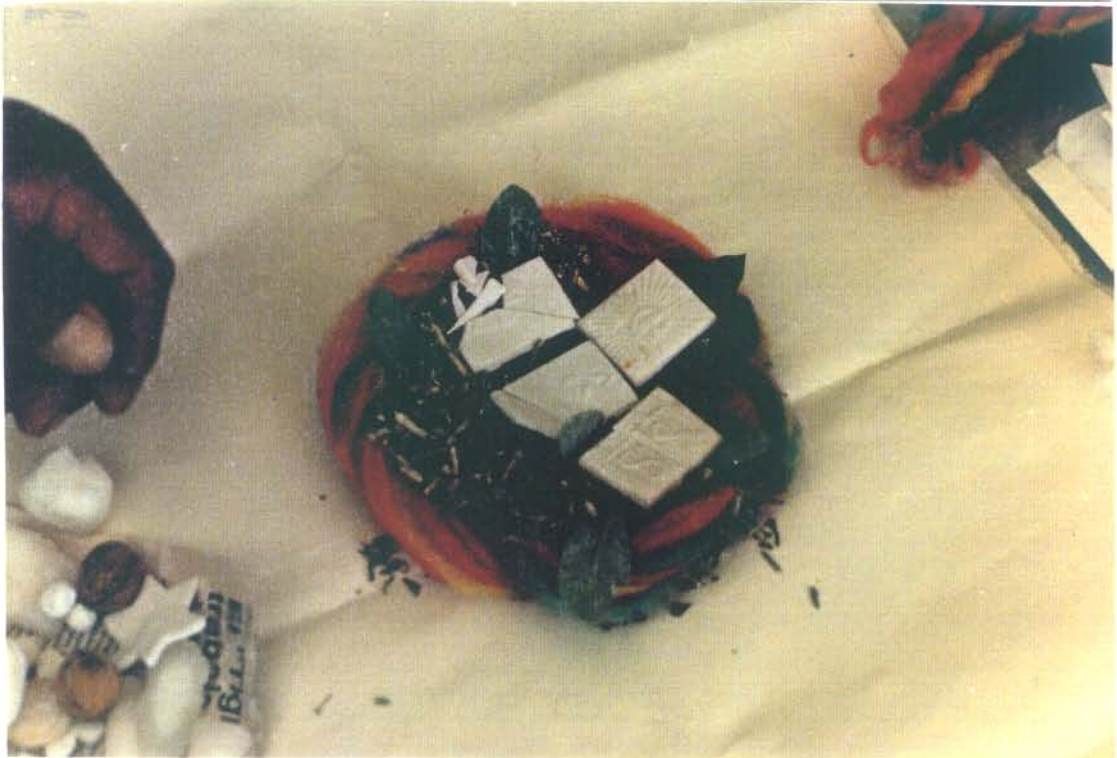


Fig.18) Los "misterios apoyados sobre la coca.

A continuación coloca las *tikas* o terrones azucarados situados en relación con el lugar que ocupan las cuatro hojas de la periferia ;les sigue caramelos diversos ,en primer lugar aquellos con forma de nudo o espiral,las "roscas", situadas en sentido contrario a las agujas del reloj y que constituyen ofrendas sucesivas a los destinatarios representados por las hojas de coca .

"Anjilis, para luriya til anjilis, tulsisitu para altar... anjilas, sutipampi, sutipas. Para luriya til sintru, luriya til plata, sintru ti la luriya til sintru, suwirtipas. Jichhasti Irini Kunturinan suwirtipas, munitapa, willitipa ... para luriya til tiwus."

(Angeles, para los ángeles de la gloria, dulcecito para "altar" ... ángeles, con su nombre, su nombre. Para la gloria del centro, gloria de la plata, centro de la gloria del centro, su suerte. Ahora su suerte de Irene Condori, su moneda, su billete... para el Dios de la gloria).

Luego, el especialista sitúa, las figuras azucaradas con forma de llamas y botellas (cuatro de cada) que se destinan como ofrendas a las "glorias" consideradas por Gabriel, dentro de la mesa.

"Estrellitas.... para el corasón, estrella de anjilas (ángeles); ese es para anjilas (ángeles) suerte, suerte, suerte, para el centro. Llamita para luriya (gloria) de la llama, luriya de la llama para el sentro de la luriya, sentro de la luriya de la llama. Esta es para "altar", esta es para qullqi (plata). Estas botellitas para "altar" estar botellitas e llamita ch'allar, esta es para ch'allar. Ese es para luriya del anjila (ángel), para sentro, sentro de la ... luriya del sentro".

Finalmente, las nueces, el pan de San Nicolás y los confetis situados en sentido contrario a las agujas del reloj igualmente considerados como ofrendas dulces de las pertinentes "glorias" a las que Gabriel Mamani está invitando.

"Animu, ajayu, kuraji suwirti más; hasta... luriya estamos invitando, para el Dios, hasta anjilas (ángeles). Para "altar", para suerte, suerte del Dios, anjil de la suerte, para plata, munitapas, willitipas (sus monedas, su billetes), para el Dios de la luriya, animu, ajayu, kurajipas Irini Kunturin (el animu, ajayu y coraje de Irene Condori)".

Trocea algunos fragmentos de unto de llama, llamp'u, que coloca individualmente sobre los ingredientes que le sirven de referencia en el convite.

"Para luriya, luriya de la mesa, inwitantu; para sentro, sentro de la luria; suma sarnaqañapataki. Suma sutipa, animu, ajayu, kuraji, akharakiwa suma sarnaqañataki; akharakiwa suma munitas, willitis utxañapataki. Para anjil, anjil ti la luriya sutimas, suma suwirtipas, animu, ajayu, kurajinakapas; ukhamaraki, luriyas, pachamamas, suwirtipas, qullqi t'ant'a, quri t'ant'a suwirtipas".

(Para la *gloria*, la *gloria* de la *mesa* estoy invitando; para el centro de la *gloria*; Para su buen camino. Buen nombre, *animu*, *ajayu*, *coraje*, así mismo para su buen camino; así mismo para que haya buenas monedas y billetes. Para el ángel, el ángel de la *gloria*, tu nombre, su buena suerte, *animu*, *ajayu*, sus *corajes*; así también *glorias*, *pachamamas* sus suertes, pan de plata, pan de oro, sus suertes).

Extrae un huso de lana blanca de reducidas dimensiones que utiliza para configurar un aro cuyo espacio central rellena con lana de color; configurada esta "corona" de la *mesa* Gabriel Mamani la sitúa sobre el centro de la *mesa*, colocando en su interior, como si de una *mesa* reducida se tratase, los *chiwchis*.

"*Jichhasti para luriya, anjila til sintru ti la luriya. Jichhasti Irini Kunturiru suma apuyu para luriyas invit'antan ; akha jichhasti invit'antan Irini Kunturin suma suwirti sarnaqañapataki . Wintisimi luriya, luriya anjilas, suwirtipas , animu, ajayu kurajinakapas.*"

(Ahora para *gloria*, el ángel del centro de la *gloria*. Ahora a Irene Condori un buen apoyo para las *glorias* estamos invitando; aquí, ahora estamos invitando para que el camino de Irene Condori sea afortunado. Bendíceme *gloria*, *gloria*, ángeles, sus suertes, *animu*, *ajayu* y sus *corajes*.)

Teniendo mucho cuidado de no rozar ni siquiera con los dedos, Gabriel Mamani deja resbalar el pan de oro (*guri tñantña*) y pan de plata (*qullqi t'ant'a*) sobre la "corona" de la *mesa*, configurando una cruz con las dos láminas brillantes. Un poco del unto sobrante de la ofrenda, es colocado sobre la "corona"; a continuación Gabriel Mamani, prepara nuevos husos de lana, uno de color blanco y otro de diversos colores que se colocan sobre la superficie de la *mesa* configurando una cruz.





Fig.19) *La cruz de oro y plata sobre la "corona" de la gloria mesa.*

Otra cruz, esta vez con flores de clavel que se afirman sobre el conjunto del plato, es amarrada con firmeza utilizando *khaytu* (hilo) blanco (47).

"Ahorita flores, "margarita" ( en realidad no son margaritas sino claveles), para corasón, con su corasón alegre de la luriya" (la gloria va a recibir con alegría la ofrenda por la presencia de las flores; su corazón se va a sentir emocionado por las flores que adornan la mesa). *Luriya til kurasun suma qhanjañapataki, suma chuymapasa, chuymapasa, kurasunapasa; suma aliwri, suwirti tugiru suma sanaqañapataki, para luriya til anjilis.*"

(Corazón de la gloria para que ilumine hermoso, su buen corazón, su corazón, su corazón; para que su camino sea afortunado de ese lado y muy alegre, para los ángeles de la gloria).

47.-Al amarrar el conjunto de flores con el *khaytu*, Gabriel comenta que es para "agarrar" la suerte de la gloria.

Posteriormente espolvorea el incienso ,previamente molido hasta configurar un fino polvillo, en sentido contrario a las agujas del reloj sobre la superficie de la ofrenda

*"Para luriya del tiwus, del insinshu inwitantu. Agarra para animus, animus para el sentro del tiwus de la luria. Suwirtipas suma sarnaqañapataki ...suwirti Irini Kunturi."*

(Para el Dios de la gloria, estamos invitando incienso. Agarra los animus para el Dios del centro de la gloria. Sus suertes para que camine tranquilo...suerte Irene Condori).

Por último, Gabriel echa "mixture" brillante sobre el plato con lo que culmina la configuración formal de la mesa .

*"Para suwirti, suwirti, qullqipas, munitapas, willitipas , jichhasti para luriyan misturitas ; Irini Kunturi suwirti utxaniwa, animu, ajayu, kuraji, suwirti, jichhasti para anjil ti la luriya, luriya ti la sintru, sintru ti la luriya, mesa ti la luriya."*

(Para suerte, suerte, su plata, sus monedas, sus billetes, para las mixturitas de la gloria; Irene Condori tiene suerte, animu, ajayu, coraje, suerte , ahora para el ángel de la gloria, centro de la gloria, gloria de la mesa).

Una vez preparada la mesa el "maestro" reza sobre la ofrenda acompañándose con una campana que hace repicar cada cierto tiempo. Los maestros ciudadanos utilizan objetos rituales característicos del sacerdote, como campanas y crucifijos. Los yatiri hablan de estos objetos como "sus herramientas". Gabriel Mamani repica la campana describiendo sobre la mesa varios círculos trazados "por la derecha" mientras reza el credo en aymara. Posteriormente continúa con sus solicitudes mientras repica la campana .

*"Para luriya, luriya mesa jichhasti akha Irini Kunturi jichhasti sumaw suwirti sarnaqañataki. Para el sintru del tiwus ti la luriya, luriya, luriya, luriya . Suwirtipas , animu, ajayu kuraji más katuqtamay, tiwus ti la luriya katuqtamaya akha Irini kunturiru suma mesa inwitu jumaru. Para luriya, luriya, luriya , luriya , sutipas. Tiwus awki , yuqa ispiritu santu; tiwus awki, yuqa, ispiritu santu; tiws awki, yuqa , ispiritu santu . Para luriya , para luriya ti la misa, akha Irini Kunturi suma suwirti sarnaqañataki, inwitu luriya ti la anjila ti luriya, luriya til sintru, akha wawamaru, akha Irini Kunturi suma suwirti wintisinimay sarnaqañapataki, wiyajipataki tuqi sarnaqañapataki, suwirti, swuirti, suwirtipas. Luriya al patri, yuqa ispiritu santu, luriya al patri, yuqa ispiritu santu, luriya al patri, yuqa, ispiritu santu, sutimampi, sutimampi".*

("Para *gloria*, la *mesa* de *gloria* para el camino afortunado (su vida exitosa) de Irene Condori. Para el Dios del centro de la *gloria*, *gloria* , *gloria* , *gloria* (repiquetea la campana). Su suerte , *animu*, *ajayu* y coraje recíbese Dios de la *gloria*, recíbese esta buena *mesa* a cargo de Irene Condori que estoy invitando. Para *gloria* , *gloria*, *gloria* , *gloria*, su nombre. Dios Padre, Hijo y Espíritu Santo, Dios Padre, Hijo y Espíritu Santo, Dios Padre, Hijo y Espíritu Santo (bendice la *mesa* por tres veces) . Para *gloria*, la *mesa* de *gloria* , para el camino afortunado de Irene Condori te invito, ángel de la *gloria*, del centro de la *gloria* a tu criatura Irene Condori bendice para su camino afortunado, para su viaje , para su camino de ese lado, suerte, suerte, sus suertes. Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, con tu nombre, con tu nombre.")

Efectúa una postrera *ch'alla* de vino sobre la ofrenda antes de cerrar definitivamente la *mesa* (48). Mientras asperja vino sobre la mesa Gabriel repite los acostumbrados ruegos.

"Suwirtipas, suwirtipas, luriya ti la tiwus ti la luriya, jichhasti suwirtipa, jichhasti Irini Kunturi animu, ajayu kurajinakapas, suma suwirti sart'añataki" .

(Sus suertes, sus suertes, Dios de la *gloria*, ahora su suerte, ahora sus *animu*, *ajayu* y corajes de Irene Condori para que se ponga en camino sin apuro).

En el exterior de la carpita de Gabriel Mamani, su mujer ha preparado una pequeña pira de madera en la que la ofrenda va a ser finalmente entregada a los comensales de la "gloria". El cliente se sienta sobre un banquito mirando hacia la cordillera , mientras el maestro le pasa la *mesa* por encima de la cabeza y por toda la superficie de su cuerpo a manera de "limpia" depositando finalmente el preparado sobre las maderas encendidas. Gabriel efectúa una *ch'alla* de vino trazando dos círculos alrededor de la hoguera, "por la derecha", en la dirección y sentido acostumbrados y hacia la cordillera situada justo en frente. Gabriel Mamani se arrodilla y en actitud oferente se dirige a la cordillera rogando a las "glorias" a la vez que repite de cuando en cuando las libaciones de vino.

---

48.-Para *gloria* , Gabriel Mamani *ch'alla* con vino, nunca con alcohol, "*alcohol no permite la luriya, no quiere, no quiere*".



Gimotea un himno religioso (*q'uchu*) apenas audible continuando después con una oración .

" <i>Tulsi Mariya khuyapayita</i>	Dulce María compadécete
<i>wajcha wawanakamaw, siñuray</i>	tus huérfanos señora
<i>art'asinipxsman</i> ".	imploramos tu auxilio.
" <i>Jani awkini, jani taykani</i>	Sin padre ni madre
<i>ukha sapakitwa, siñuray</i>	así solito, señora
<i>art'asinipxsman</i> "	invocamos tu auxilio.

"*A tiwus, luriya ti la luriya, suma suwirti sarnaqañataki, anjil ti la luriya* (repique de campanas). *Anjil ti la luriya, tiwus, ispiritu santu, sutimampi, sutimampi sutimampi, animu, ajayu kuraji*".

("A Dios, gloria, de la gloria, para su buen camino, ángel de la gloria, Dios, Espíritu Santo, con tu nombre, con tu nombre, animo, ajayu, coraje.")



Fig.20) Oración sobre la gloria mesa.

Antes de levantarse toma una porción de tierra del lugar donde se encuentra arrodillado, llevándoselo a los labios para besarla, con lo que concluye el ofertorio de la mesa (49).

49.-El beso lo realiza Gabriel para que la gloria bendiga a su paciente. Este tipo de beso a la tierra es muy frecuente en las reuniones comunitarias cuando se ofrece una oración después de llegar a un acuerdo significativo, tras lo cual se bota la coca mascada y se alza, cada uno de los participantes un poco de tierra del lugar, haciendo una cruz sobre el terreno para besarla y renovar, a continuación, el akulli de coca.



Efectuado el ofrecimiento de la *mesa*, cliente y especialista se funden en un afectuoso abrazo, " *sí, wuyina ura, wina ura nu mas is, suwirti ti la luriya, suma suwirtipa*" (sí, buena hora, buena hora no más es, suerte de la *gloria*, su buena suerte).

\* \* \*

Existe otra variante de *gloria mesa* conocida como *luriya mesa turka*, *gloria mesa* de "troca" o cambio, que resulta especialmente pertinente para "pagar" a los calvarios y lugares donde el rayo ha caído. El rayo, como sabemos, es un personaje ambigüo, intermediario entre el cielo y la tierra, encarna uno de los límites estrictos que es conveniente respetar. Los lugares donde el rayo "ha llegado", conocidos como calvarios, son considerados peligrosos, por su significación sagrada. Cualquier tipo de irreverencia en estos lugares puede producir afecciones de diverso carácter. Para curar la enfermedad, se propone un cambio a los rayos, se ofrece la *mesa* por la salud del cliente. Este tipo de preparado difiere sustancialmente de la *gloria mesa* característica que he descrito primero. La *gloria mesa* de cambio, consta de un total de doce platitos de papel, dispuestos en dos hileras de seis que se van preparando sucesivamente desde el plato inferior izquierdo, hasta concluir por el superior izquierdo, trazando la vuelta completa en sentido contrario a las agujas del reloj, movimiento que se reproduce al incluir cada uno de los ingredientes de los platos. En esta ocasión los platos están preparados con algodón, clavel e incienso y *ch'allados* con vinito dulce. Cada plato se empaqueta y envuelve con lanas de colores adquiriendo una apariencia semejante a la de las "pagancias" a la *pachamama* que vimos en su momento. Al incorporar cada uno de los ingredientes, el especialista hace los ruegos acostumbrados implorando por la salud de su protegido, su suerte, su trabajo, alejando de él todo tipo de desgracias...etc. Solicita igualmente, la bendición de santos y apóstoles, a la vez que ofrece los dones de cada plato, encarecidamente a los rayos que han "llegado" durante la semana. "Cuando enferman rayo, así hay que poner, ahisito al cuerpo no hay caso de quemar" (Modesto Capcha). Una vez configurada la ofrenda, se lleva al sitio indicado por la coca dejándola abandonada sobre el calvario, si bien, se puede quemar; Esta versión de *gloria mesa*, guarda cierto parecido con las *mesas kallawayas* (Rösing 1989:3-34).

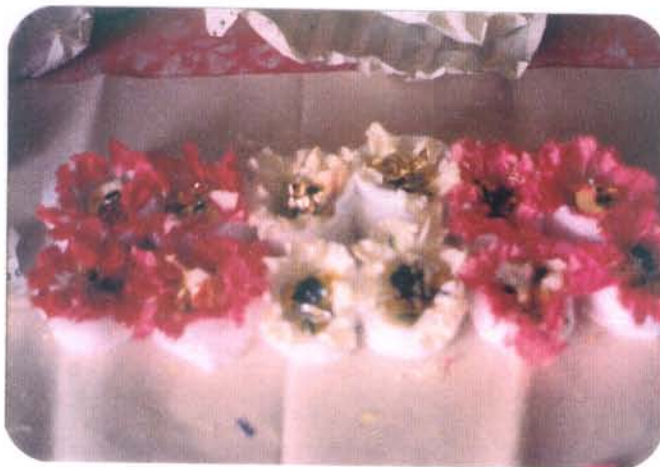
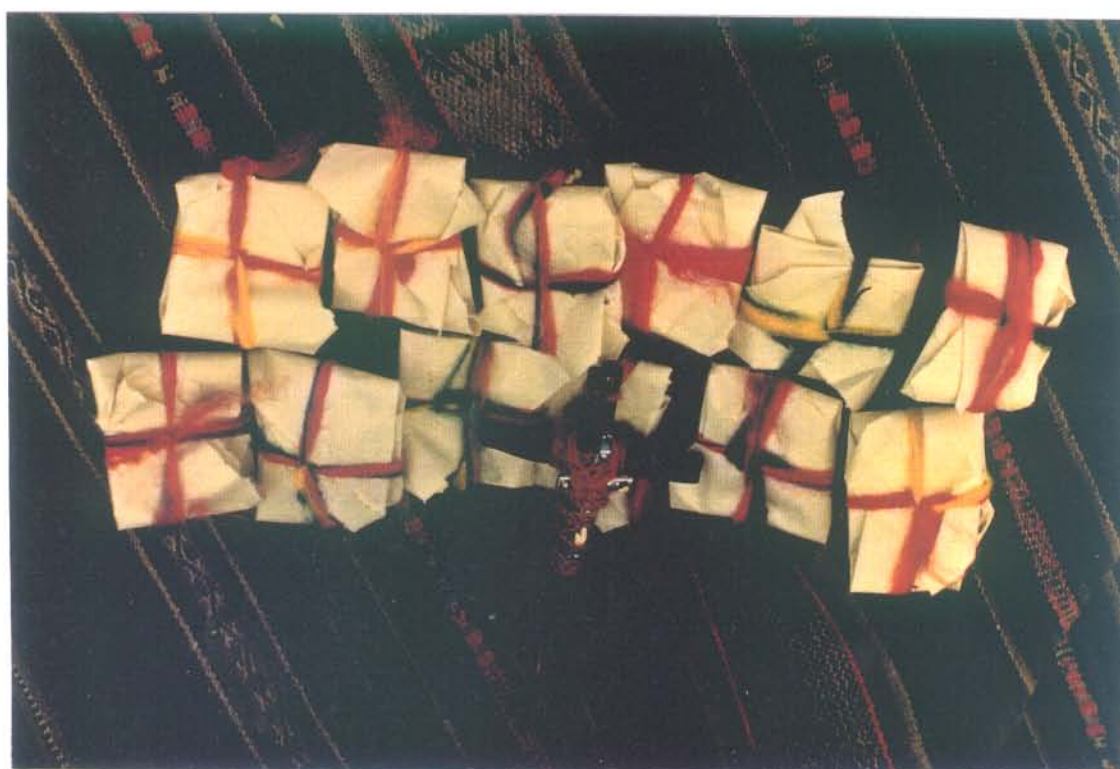


Fig.21 *Gloria mesa kallawayas*



**Fig.22) Luriya turka;disposición y amarro de los platos**



**Ch'iyara misa.**.- La mesa negra ,*ch'iyara misa*, en el ámbito citadino presenta una permanencia constante en los puestos de venta. La ciudad, es el contexto propicio para la extensa proliferación de las mesas negras; la envidia y el daño consiguiente, a cualquiera puede afectar. La aparente "apertura" social y económica que posibilita la ciudad ,sin embargo reproduce tendencias faccionalistas muy fuertes que tienden a incrementar cierto sentido hermético en las villas de los "residentes". Este "repliegue" característico sobre la familia y el núcleo vecinal de los "residentes" justifica ,en parte ,el temor a las amenazas externas y el incremento de la creencia en todo tipo de agresiones simbólicas. Gregorio Mamani Tallacahua realiza *mesas negras* todos los martes y viernes del año con la intención expresa de "devolver" el daño que ha sido hecho sobre su cliente. La circunstancia de que Gregorio devuelva el daño a la persona causante del mismo, no implica para Gregorio ningún tipo de problema moral. Devolver el daño, no tiene la misma sanción colectiva que originarlo ,por lo que no considera que su actuación resulte especialmente "maligna". En realidad lo que hace es restaurar un *ayni* mal concebido. La única posibilidad de curación que existe para su cliente radica en la devolución de lo que le ha sido entregado de forma clandestina. Una persona que pierde paulatinamente el apetito, hasta quedar enflaquecido, incapaz de trabajar, abúlico, con flojera persistente y desafortunado en todo lo que emprende, es una persona con maldición; sus enemigos han debido de encargarse, por envidia un "trabajito" a algún maestro, para dañarle. En la ciudad no faltan "maestros abusivos" capaces de hacer cualquier trastada por dinero, si bien, da la sensación de que todos ellos fueran capaces de realizarlo.



**Fig.23) Ch'iyara misa.**



Gregorio Mamani se entretiene por espacio de varios minutos mezclando en una *chuwa* (cuenco) de barro las distintas excrecencias resinosas que va a utilizar en la preparación de la *mesa negra*. De esta forma, copal, incienso (no puro ni molido con la finura característica de las mesas de gloria o de *pachamama*, sino con adherencias, "sucio"), y copal rojo se introducen en el cuenco para ser mezclados. Gregorio Mamani utiliza una cucharilla para tratar de homogeneizar la mezcla. La cuchara recorre infinidad de veces el interior de la escudilla produciendo un tintineo característico hasta que la mezcla adquiere el aspecto adecuado.



**Fig.24)** Mezcla de resinas y disposición de los ingredientes.

Una vez preparada la mezcla, coloca una cuartilla de papel de calco, de color negro que va a ser la base adecuada de la ofrenda. Un par de husos de lana negra son suficientes para configurar el anillo externo de la mesa que se coloca encima del papel. Germán selecciona hojas de coca mientras Gregorio va colocando "a puñados" las diversas variedades de ingredientes presentes en la *ch'iyara misa* adquirida en el mercado, dentro del espacio delimitado por el anillo negro de las lanas.

"Jichhasti, chijis, llakis, tistrasias, akha Winansiu Paukara salwatan, san salwatur tata. Chijipata, llakipata, tistrasiyapata, akha Winansiu Paukara ukharu salwata. San Salwatur tata jumaw taqi ñanqhanakatas qhispiyata; llakipata, chijipata tistrasiyapata qhispiyata. Akha Pitruna Qispiru qhispiyam san salwaturu tata, taqi ñanqhanakatas qhispyam. Llakipata, chijipata tistrasiyapata, tistinu, ukharu salwata. Animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartiyaparu salwam."

"*Llakipa, chijipa, tistrasias, inwitiyas, chijis, llakis, khitimpis luchir, jumax khitix maltisi ukhanakax akharu sarapxpan . Animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu, san salwaturu tata jumaw salwata, taqi ñanqhanakata qhispiyata, amín.*"

("Ahora, amargura, infortunio, desgracia, este Benancio Paucara, estamos salvando, señor salvador. Su infortunio, su pena, su desgracia de Benancio Paucara sobre esto (la ofrenda) le salvas. Señor san salvador, tú que libras de todo lo maligno; le vas a liberar de sus penas, su infortunio y desgracias. Señor san salvador libra a Petrona Quispe, líbrale de todo lo maligno, su pena, su infortunio, su desgracia, el destino, sobre esto (la ofrenda) vas a salvar. Salva su *animu*, su *ajayu*, su coraje, su angel de la guarda. Su pena, su infortunio, desgracias, envidias, penas, infortunios, ¿con quien lucha?, tú, el que maldice, esos que sobre esto (la mesa) se vayan. Señor san salvador, salva su *animu*, su *ajayu*, su coraje, su angel de la guarda, tu que libras de todo lo maligno, amén."

Sobre este "basamento" de especies herbáceas, frutos secos y semillas, Gregorio sitúa cada hoja de coca que Germán ha seleccionado, de pie, apoyada sobre el anillo negro y configurando un círculo completo trazado en sentido favorable a las agujas del reloj, dando prioridad a la "izquierda". Cada una de las hojas se refiere a una circunstancia concreta que afecta al propio cliente.

"*Amín tatay, luriya patri, luriya patri, yuqa, ispiritu santu, amín. Akhasti Winansiu Paukara, akhasti animu, ajayu, kuraji, anjil ti la warta; jichhasti akhasti llakipa, llaki, chiji, tistrasias akharu saraqapxta, san salwaturu tata akha wawamaru salwata. Tirawirjinas, tíus, achachilas, paramayachilas antawallachilas. Jichhasti akha Pitruna Qispi, ukharu salwata. Jichhasti animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu. Jichhasti, tíus, tías, luwaris, tirawirjina jumaru pastayaman ukhamaraki ukhat katuqasita, akha Winansiu Paukara ukhat katuqasita. Akhasti, llakipa, chijipa, tistrasiyapa, tistinu akharu sarjata. Jichhasti, pirtunami, jichhasti achachilas, luwaris tirawirjinas, akha wawanakamaru pirtunata; taqi ñanqhanakata qhispiyata, taqi kaminun achachilanakas. Jichhasti, maltisiwunis akharu saraqxarakita, inwitiyas akharu saraqapxata, animu, ajayu, kuraji, anjil ti la warta amín. Amín luriya patri, luriya patri, yuqa, ispiritu santu.*"



("Amén señor mío, gloria al Padre, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén. Aquí está Benancio Paucara, aquí está el *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda (cada motivo una hoja); ahora, sus penas, pena, sus infortunio y desgracias aquí van a bajar (sobre la *mesa*) , señor san salvador, salva a tu hijo. *Tirawirjinas*, tíos, *achachilas*, *paramayachilas* *antawallachilas*. Ahora a Petrona Quispe aquí (sobre la ofrenda) vas a salvar. Ahora, su *animu*, su *ajayu*, su *coraje*, su angel de la guarda. Ahora, tíos, tías, lugares, *tirawirjina* te vamos a pasar ( la ofrenda) , así mismo, por tu parte, eso vas a recibir, a Benancio Paucara vas a recibir. Ahora, sus penas, sus infortunios, sus desgracias, destino aquí vas (en la mesa). Ahora, perdóname, ahora, *achachilas*, lugares, *tirawirjinas* perdona a tu hijo, líbrale de todo mal, los *achachilas* del camino. Ahora las maldiciones, las envidias aquí, (sobre la ofrenda), se van a quedar, *animu, ajayu* , *coraje*, angel de la guarda, amén.")

Cada solicitud va "encarnada" en una hoja de coca.



Fig.25) Disposición de las velas negras sobre la ofrenda; adviértase la distribución de la coca.

Una vez que la coca ha sido dispuesta en la forma pertinente, Gregorio Mamani toma el cuenco de las resinas para situar "a cucharadas" la mezcla sobre la base de hierbas y semillas de la *ch'iyara misa*; cada solicitud, cada ruego, va acompañado de la dosis correspondiente.

"Kutiram, kutiram, kutiram, kutiram, llakipas, tistrasiyapas, kutiram, kutiram, kutiram, akha jichhasti Winansio Pawukara ukharu llakipa, chijipa, tistrasiyapa, ukha mala suwirti, akharu saraqata. Pitruna Qispi yakipa, chijipa, tistrasiyapa, tistinu akharu saraqata; san salwaturu tata akha wawamaru salwata, taqi ñanqhanakata qhispiata. Kutiram, kutiram, kutiram, kutiram, llakis, chijis, tistrasiyas; jichhasti akhasti, kajiyata luwaris, inwitiyanakas, jichhasti llaki ukharu saraqata. Sotalayas, inwitiyas ti Sotalaya, chijis, tistrasiyas akharu saraqapxta, san salwaturu tata akha wawamaru salwata, taqi ñanqhanakata qhispiata. Akha Winansiu Pawukara, Pitruna Qispi ukharu salwam, taqi ñanqhanakatas qhispiyam. Kutiram, kutiram, kutiram, llakis, chijis, tistrasiyas ukharu saraqapxta, amín."

("Que se vuelva, que se vuelva, que se vuelva (en el sentido de que se "desenrede" lo enredado, Cfr. De Lucca, 1987:85), sus penas, sus desgracias que se vuelvan, que se desenreden, ahora Benancio Paucara, sus penas, su infortunio, su desgracia, esa mala suerte aquí te bajas (sobre la mezcla de resinas de la ofrenda, es decir, en última instancia sobre la propia mesa). Petrona Quispe, sus penas, sus infortunios, sus desgracias, destino, sobre esto (la mesa) te apeas; señor san salvador, salva a tu hijo, líbrale de todo mal. Que vuelva, que vuelva, que vuelva, penas, infortunios, desgracias, ahora del lugar de Cajiata (comunidad originaria del paciente, Prov. Omasuyos), envidias ahora pena, aquí te bajas. Sotalaya (comunidad vecina, Prov. Omasuyos), las envidias de Sotalaya, infortunios, desgracias, aquí (sobre la mesa) os apeais, señor san salvador, salva a tu hijo, líbrale de todo mal. Salva a Benancio Paucara y Petrona Quispe, líbrales de todo mal, que se vuelva, que se desenrede, que se vuelva (que se deshaga lo torcido; el hechizo maligno), penas, infortunios, desgracias aquí (sobre la mesa) os apeais, amén.")

Después de cierta dificultad, consigue Gregorio fragmentar en dos pedazos la dura excrecencia resinosa conocida como incienso negro que sitúa sobre la ofrenda.

"Chijipa, llakipa jichhasti insinshu niwru, ukharu pertunayata; luriya patir, yuqa ispiritu santu, amín tata ristugullanawkixa".

(Su infortunio, su pena, ahora incienso negro sobre eso vas a perdonar; gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén señor Cristo, mi padre salvador).

Enciende dos velas negras e inicia un rezo prolongado en el que se suceden diversas inversiones con las velas , configurando cruces .

"Ñanqhanakata qhispiyasitam jump'att'arapita nanakan awkixa amín.Ñanqhanakata qhispiyasitam jump'att'arapita nanakan awkixa amín.Ñanqhanakata qhispiyasitam jump'att'arapita nanakan awkixa amín. San salwaturu tata akha wawamaru salwata; taqi ñanqhanakata qhispiyata akha Winansio Pawukara ukharu salwam,akha Pitruna Qispi ukharu salwam ; san salwaturu tata akha wawamaru salwata. Llakipata, chijipata tistrasiyapata, achachilas , tíus, tías, luwaris tirawirjina akha wawamaru salwam,amín; llakis, chijis, tistrasiyas akha wawamaru salwata amín.Winansiu llakipa, chijipa , tistrasiyas,wruju,maltisiwunis akharu saraqapxta.San salwaturu tata akha wawamaru salwata , taqi ñanqhanakata qhispiyata ;animuparu ajayuparu kurajiparu . Pitruna Qispi llakipa, chijipa, tistrasiyapa akharu saraqapxata ;san salwaturu tata ukhanakan salwata.Urasiunis katuqasita , tíus,qullqi tíus amín.Luriwa patir, yuqa, ispiritu santu, luriya patir, yuqa, ispiritu santu, luriya patir,yuqa , ispiritu santu,amín tata ristuqullanawkixay".



Fig.26) Inversiones de cruces.



("Padre nuestro, me lo vas a besar, líbrale de todo mal, amén. Padre nuestro, me lo vas a besar, líbrale de todo mal, amén. Padre nuestro, me lo vas a besar, líbrale de todo mal, amén. Señor san salvador, salva a tu hijo; líbrale de todo mal, sobre eso ( la mesa) salva a tu hijo Benancio Paucara, sobre eso salva a Petrona Quipe; señor san salvador, salva a tu hijo. (Comienza el proceso de inversión de cruces,)). Su pena, su infortunio, su desgracia, *achachilas* (cruz), tíos, tías (cruz), lugares, *tirawirjina* (cruz) salva a tu hijo, amén; penas, infortunios, desgracias, salvas a tu hijo, amén. Sus penas, sus infortunios y desgracias de Benancio, brujo, maldiciones, aquí (sobre la mesa) se apean. Señor san salvador libra a tu hijo de todo mal; su *animu*, su *ajayu*, su coraje. Petrona Quispe, su pena, su infortunio, su desgracia, sobre esto se apean; señor san salvador, aquí (sobre la ofrenda) vas a salvar. Que se reciban las oraciones, tíos, tío de plata, amén. Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén señor Cristo mi padre salvador").

Concluida la oración, Gregorio Mamani sopla las dos velas y las incorpora a la mesa, una vez que han sido fragmentadas para poder empaquetar la ofrenda. Extrae de su bolsillo un ovillo de *ch'iq'a ch'ankha* (hilado a la izquierda) de color negro que Gregorio fragmenta con violencia (*t'ajjaña*), a medida que formula cada uno de sus ruegos y peticiones (50).

"*Luriya patri yuqa, ispiritu santu, luriya patri, yuqa, ispiritu santu, amín. Amín tata ristuwullanawkixa. Akha Winansiu salwam, san salwaturu tata akha Winansiu salwata. Jichhasti akhasti wruju, maltisiunis, llakis, chijis tistrasias, kutiram, kutiram, kutiram, wruju, maltisiuna, kutiram, kutiram, kutiram.*"

("Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén. Amén señor Cristo mi padre salvador. Salva a Benancio, señor san salvador, tú salvas a Benancio. Ahora, brujo, maldiciones, penas, infortunios, desgracias, que se vuelvan que se vuelvan, brujo, maldiciones que se vuelva, que se vuelva" (el daño es devuelto a quien lo causó, si bien el término aymara empleado hace referencia a que la devolución consiste en "desenredar" lo enredado con el maleficio).

---

50.-El término que en aymara expresa la acción de reventar un hilo es *t'ajjaña* o *t'ajjaña* que implica la idea de separar lo adherido, divorciar (De Lucca, 1987:160); en este caso, hay que conseguir apartar o "desprender" las penas del infortunado paciente.

Los fragmentos del hilado se colocan igualmente dentro de la ofrenda.

A continuación el paciente debe arrodillarse para que Gregorio Mamani le pase la ofrenda por encima de la cabeza trazando varios círculos en sentido contrario a las agujas del reloj al tiempo que insiste en sus ruegos y solicitudes (51).

*"Wruju, maltisiunis, llakis, chijis, tistrasias akharu saraqapxata".*

(Brujo, maldiciones, penas, infortunios, desgracias aquí se bajan).

Deposita la ofrenda en el suelo y vuelve a tironear del ovillo de *ch'iqa ch'ankha* en torno al pescuezo del paciente; fragmenta el hilado con auténtica rabia, ofreciéndolo después al doliente para que éste sople sobre los hilos antes de colocarlos en la ofrenda (52).

*"Winansiun llakipa, chijipa, tistrasiyapas, wruju, maltisiwunis akharu saraqapxta. Kutiram, kutiram, kutiram, kutiram, kutiram, kutiram...".* La pena de Benancio, (un trozo), su infortunio (otro) sus desgracias (otro), brujo, maldiciones sobre esto (la mesa) vais a bajaros. Que se vuelva, que vuelva, que vuelva, que vuelva...

Una vez introducidos los hilos en la mesa, Gregorio solicita del paciente que levante su pie derecho por encima de la mesa para efectuar una vez más la fragmentación del hilado negro, "dos lados, uno por uno", es decir, primero el pie derecho y luego el izquierdo; efectúa los tirones describiendo círculos "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj, los fragmentos son ofrecidos al paciente para que los sople y después incorporados a la mesa.

*"Maltisiuna, llakis, chijis, tistrasias, kutiram, kutiram, kutiram...; wrujus, maltisiunis, llakis, chijis, tistrasias kutiram, kutiram, kutiram, kutiram....".*

(Maldición, penas, infortunios, desgracias, que vuelva, que vuelva, que vuelva... <fragmentando el hilo, recordemos hilado a su vez a la izquierda, en sentido contrario a las agujas del reloj, sobre el pie derecho>; brujos, maldiciones, penas, infortunios, desgracias, que vuelva, que vuelva, que vuelva... <efectuando idéntico movimiento, esta vez sobre el pie izquierdo>).

51.- Cuando el especialista le pasa la mesa por encima de la cabeza al cliente, describiendo los círculos acostumbrados, está limpiando lo que pueda permanecer de infortunio y mala suerte en su propio cuerpo, "enfermo" de contrariedades.

52.- Con los fragmentos en la mano derecha efectúa varios giros en sentido contrario a las agujas del reloj, tras lo cual ofrece los trozos a Benancio para que los sople, antes de incluirlos en la mesa.

Concluida la ofrenda , bendice el preparado tres veces,y ofrece una oración final mientras lo va empaquetando .

"Wruju,maltisiunis,llakis,chijis,tisrasiyas akharu saraqapxta;san salwaturu tatay akha wawamaru salwata ,taqi ñanqhanakata qhispiyata. Wrujuta, maltisiunata,llakipata chijipata salwam; kutiram, kutiram,kutiram....amín tata ristquullanawkixa. Luriya patri,yuqa,isperitu santu,luriya patri , yuqa,isperitu santu,luriya patir ,yuqa ,isperitu santu amín."

"Brujo,maldiciones,penas, infortunios, desgracias, sobre esto (mesa) apearos;mi señor san salvador salvas a tu hijo,líbrale de todo mal.Brujo, maldiciones ,sus penas ,su infortunio ,sus desgracias sálvale;Gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo,gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo,gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo,amén."

El paciente debe de retener junto a su corazón por espacio de unos minutos la mesa, antes de ser definitivamente ofrecida.Germán Mamani solicita la ofrenda al paciente, para pasarle la mesa por todo su cuerpo,mientras efectúa los ruegos precisos .

"San salwaturu tata,akha Winansiun animu,ajayu, kurajipar, anjil ti la wartapa; llakipata, chijipata, tisrasiyapata,salwam tata.Khitimpir luchi,khitimpir luchi, chijipa,llakipa tisrasiyapa, ukha llakis,chijis purinakasas, inwitiyanakapa,atrasunakapas salwarakitataw ;akha Winansiu Pawukara,animu,ajayu,kurajiparu,anjil ti la wartaparu salwarakita.Nayramampi ,wistamampi uñjtani,kupi amparamampi wintisinimay.Jichhasti khitimpir luchi kutpan".

"Señor san salvador aquí está el animu,ajayu , coraje y angel de la guarda de Benancio ;su pena su infortunio,su desgracia ,sálvale señor.Con quien luce,con el que luce,su pena,su infortunio, su desgracia,esa pena,esos accidentes que se dan,esas envidias,sus atrasos,también vas a salvar ;el animu,ajayu,coraje y angel de la guarda de Benancio Paucara igualmente salvas.Con tu ojo,con tu vista le vas a mirar,con tu mano derecha bendíceme.Ahora vuelve (pena,desgracia) a su enemigo."

Después, Germán coloca la ofrenda sobre la pira de maderas que ha dispuesto con anterioridad, para quemar la mesa entre abundantes *ch'allas* de alcohol (88).

"*San salwaturu tata, akha Winansiu Pawukara, animu, ajayu, kurajipa, anjil ti la wartapa, llakipata, chijipata, tistrasiyapata salwarakita. Khitimpir luchi kutpan. Jupanakaru manq'am, tistrasiya, jupanakaru manq'am. Nairamampi, wistamampi uñjtani. Llakipata, chijipata, tistrasiyapata salwarakita. Pitruna Qispi ukhar luwara salwarakimay, llakipata, chijipata, tistrasiyapata salwarakimay, tiwus tata. Manuwil Pillku, Siwastiana Kunturi, jupanakax q'alax apachitas jiwarpán; ¡que esté en simintiriwu esos inimigos!*".

("Señor san salvador, el *animu, ajayu, coraje*, ángel de la guarda de Benancio Paucara, su pena, su infortunio, su desgracia, también vas a salvar. A su enemigo que se vuelva. Cómeles a ellos, desgracia, cómeles a ellos. Con tu ojo, con tu vista le vas a mirar. Su pena, su infortunio, su desgracia, igualmente le vas a salvar, señor Dios. Manuel Pillco, Sebastián Condori <los sospechosos de haber causado el daño, enemigos acostumbrados del paciente> que mueran en la cordillera desnuda; ¡que estén en el cementerio esos enemigos!")

Una vez que la *mesa* ha sido convenientemente *ch'allada*, Germán Mamani extrae un ovillo de hilo negro torcido a la izquierda, *ch'íqa ch'ankha*, de su bolsillo y se arrodilla sobre la hoguera, para efectuar con el huso del ovillo varias cruces que invierte con rapidez; finalmente fragmenta el hilo en varios trozos con violencia y los arroja a la hoguera.

"*Jichhasti akhasti, inwitiyanakamas, llakipa, chijipa, tistrasiyapas... Manuwil Pillkuna, akha jichhasti akha tistrasiyapa, simintiriwupa tiwus q'ala, frakasata; Siwastiana Kunturi, akha jichhasti tistrasiyapa, simintiriupa, tiwus q'ala frakasata.*"

"Ahora, tus envidias, su pena, su infortunio, sus desgracias... Manuel Pillco ahora su desgracia, su cementerio, vacío de Dios, fracasado; Sebastián Condori, ahora su desgracia, su cementerio, vacío de dios, fracasado."

El paciente salta tres veces por encima de la hoguera y tiene que marcharse, rápido, sin volver la vista hacia atrás, para que las penas y el infortunio, que han sido devueltas, no le persigan de nuevo.

\* \* \*

El infortunio y el daño en la ciudad se previenen con la *ch'api misa*. Consiste en un conjunto diverso de especies queratinosas y espinos del altiplano que se hierven para que la persona interesada pueda bañarse los martes y viernes de la semana con el agua resultante y así evitar ser presa de la maldición. Los espinos sabemos que juegan un papel importante en las creencias sobre prácticas de brujería, por eso, como me indicaba en cierta ocasión Severino Vila "con lo que nos hasen, tenemos que devolver pues"; el espino, es pertinente como defensa terapéutica, capaz de "abrir" poros y extraer el mal del interior del organismo. Con frecuencia se utiliza éste preparado junto a la *ch'iyara misa*, combinando el efecto de ambos. El agua resultante de bañar al doliente una vez hervida la *ch'api misa*, (también se hace con frecuencia idéntico proceso con la *ch'iyara misa*, hasta el punto de que algunos especialistas, no consideran pertinente su ofrecimiento), es la "cerveza" del diablo, según Carmelo Condori, por eso hay que voltear ese agua en las quebradas, lugares oscuros y encrucijadas de caminos, para que reciba y no vuelva a nosotros.



Fig.26) *Ch'iyara mesa aspecto final*





Fig.27) *Ch'api mesa.*

**Chullpa mesa.** Al poco tiempo de regresar de *Ch'ajaya*, una vez recuperadas las fuerzas del agotador viaje en camión que separa el área kallawayaya de la ciudad de La Paz, visité a Gregorio Mamani. Al saludarnos Gregorio se fijó en una pequeña erupción cutánea que me había salido en un dedo. En seguida me preguntó si en mi visita a Charazani (capital de la Prov. Bautista Saavedra, al Norte del Departamento de La Paz) había visto *chullpas*. Le comenté que sí, que el maestrito *kallawayaya* a quien acompañé (Severino Vila) había entregado una *mesa* a una *chullpa* (ñatita Carlita) cuyo cráneo conservaba en casa. Gregorio Mamani sacudió pesaroso su cabeza para recriminarme, "eso voy a bajar ¿ya?" .



Fig.28) *Chullpa mesa. Disposición inicial.*

Para la *mesa* de *chullpas* Gregorio selecciona una cuartilla de papel de calco negro cuyo espacio delimita con un anillo de lana de igual color .

"*Jichhasti ,luriya patri,yuqa,ispiritu santu, chullpa awichus ti Charasani,tíus,tías,luwaris , chullpa awichus, tíus,tías ,luwara anuqarachata , luwaran katjiata, akha Girartu ukharu jichhasti pirtunata. Awichus,chullpas,jichhasti akharu pirtunata akha wawamaru pirtunam. Animuparu, ajayuparu, kurajiparu,anjil ti la wartaparu pirtunam.*"

("Ahora ,gloria al Padre,Hijo y Espíritu Santo, abuelos *chullpa* de Charazani,tíos,tías, lugares que te burlas,agarrado del lugar,a Gerardo,sobre esto (ofrenda) ahora vas a disculpar. *Awichus, chullpas*,aquí vas a disculpar,perdona a tu hijo. Su *animu*,su *ajayu*,su *coraje*,su angel de la guarda ,perdónale.")

Algunos dulces, comprados de aquellas bolsas preparadas que apenas contienen unos pocos ejemplares de caramelos (Gregorio insiste en que para *chullpa* tiene que ser "poquito no más",el dulce empleado) que se disponen trazando un círculo ,en sentido contrario a las agujas del reloj.

"*Charasani, jichhasti riwu ti Charasani,siru ti Charasani,tíus,tías, luwaris,tirawirjina,akha wawamaru pirtunam;akha Girartu ukharu pirtunam. Akhasti Isthira ukhar pirtunam;animupar, ajayupar ,kurajipar,anjil ti la wartaparu , tíus,tías, luwaris, tirawirjina akha wawamaru pirtunata. Jichhasti,ukhamaraki qullqi tíu, quri tíu , chullpa awichu más qullarakita;munita, williti , hasta qullqi tíu, quri tíu,jumaw qullata,suwirti saluruparu*".

("Charazani,ahora,el río de Charazani,el cerro de Charazani,tíos,tías ,lugares, *tirawirjina* disculpa a su hijo;A Gerardo, sobre esto, discúlpale.Ahora a Esther ( mi novia) ahí vas a disculpar (sobre la ofrenda);su *animu*,su *ajayu*,su *coraje*,su angel de la guarda,tíos,tías, lugares, *tirawirjina* perdonas a tu hijo. Ahora,así mismo , tío de plata,tío de oro y también la *chullpa awicha* así mismo le curas;moneda,billete, hasta...el tío de oro,el tío de plata, usted le curas,a su suerte y salud.")

A continuación coloca granos de cañahua ,(kañiwa), reproduciendo el mismo movimiento:

"Jichhasti kañaway mitiu tupu waxt'aman kañawampi mitiu tupu qullarakita. Akha jichhasti Girartu ukharu qullata, suwirti saluruparu. Chullpa awichus, tíus, tías, luwaris, tirawirjina , Charasani , ríwu Charasanis, siru Charasanis ; akhasti chullpa awichus , jichhasti akharu qullam, qullam, pirtunam, akharu pirtunata , akha Girartu ukharu pirtunata, jichhasti salwarakita. Jichhasti akhasti , katjiata anuqarachiyata , luwaran katjiata , tíun katjiata, antawallachilan katjiata , paramayachila katjiata, ríwunakan anuqarachiyata, luwaranakan katjiata, achachilanakan katjiatas, Girartu ukharu pirtunam . Jichhasti chullpa awichus, achachilas, tíus , tías, tirawirjina akha wawamaru pirtunata taqi ñanqhanakata qhispiyata; amín tata jichhasti akhasti sarapxam. Pirtunam, pirtunam, chullpa awichus, chullpa , chullpa jichhasti akha kañaway mitiwu tupu waxt'ama , ukhamaraki kañaway mitiu tupu qullarakita; akha Girartu ukharu qullata, animuparu, ajayupar , kurajipar, anjil ti la wartaparu amín".

("Ahora cañahua, media carga te regalo, con media carga , así mismo vas a curar. A Gerardo vas a curar aquí ( sobre la ofrenda), para su suerte y salud. Chullpa awichus, tíos, tías, lugares, tirawirjina, Charazani, río de Charazani, cerro de Charazani; ahora, chullpa awichus, sobre esto (la ofrenda) cure, cure, disculpe, sobre esto perdona , sobre esto le disculpas a Gerardo. Ahora también le vas a salvar, ahora, agarrado , escarnecido, agarrado del lugar, agarrado del tío, agarrado por los antawallas, agarrado por los paramayus, embromado por los ríos, agarrado por los lugares, agarrado por los achachilas, a Gerardo, sobre esto (la ofrenda) vas a disculpar. Ahora chullpa awichus, achachilas, tíos, tías, tirawirjina vas a disculpar a tu hijo, líbrale de todo mal; amén señor ahora que se vayan. Disculpe, disculpe, chullpa awichus, chullpa, chullpa , ahora esta media carga de cañahua te entrego, así mismo sobre esta media carga de cañahua también le vas a curar ; a Gerardo, sobre eso le curas, su animu, su ajayu, su angel de la guarda, amén.)

Luego le toca el turno a las flores, coloca un ejemplar de jank'u panqara y algunas kantutas rojas, variedad de flor silvestre abundante en el altiplano próximo al lago titicaca, así como en los valles altos y en las regiones cálidas de los yungas .

"Akhasi panqara, jichhasti akhasi panqara mä churata. Jichhasti kantuta is , animu, ajayu kurajiparu, anjil ti la wartaparu wintisim".

("Ahora flor, ahora una flor te entrego. Ahora es kantuta, béndice su animu, su ajayu, su coraje, su angel de la guarda".)



Una vez colocadas las kantutas , Gregorio adorna convenientemente el feto de chancho con lanas de color .

"*Jichhasti mǎw chanchitu, qullatpan, jichhasti akhasti jumaru qullatpan .Mǎ chanchitu churtamaw, jichasti chanchu churtam ukharu pirtunata akha Girartu animupar ajayupar kurajipar, anjil ti la wartaparu.*"

("Ahora un chanchito, vas a curar, ahora sobre tí vas a curar. Un chanchito te entrego , ahora te entrego un chanchito con afecto, sobre eso (el chancho ofrecido) vas a perdonar el *animu*, *ajayu*, *coraje* y angel de la guarda de Gerardo)."

Deposita *mutu, mutu*, en sentido contrario a las agujas del reloj.

"*Jichhasti, akhasti ,chullpa, chullpa akha wayk'ama , akha jalluma , wayk'amaraki, chullpa awichu, wayk'ama. Mutu mutu, ukharu jichhasti pirtunam akha Girartu animupar ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu pirtunata, taqi ñanqhanakata qhispiyata amín tata ristuqullanawkixa, tirawirjina, amín.*"

("Ahora *chullpa* este es tu *ají*, tu *sal*, también tu *ají*, *chullpa awichu*, tu *ají*. *Mutu mutu* , sobre eso, ahora perdona el *animu*, *ajayu*, *coraje*, angel de la guarda de Gerardo, líbrale de todo mal, amén señor Cristo mi padre salvador, *tirawirjina*, amén.")

Trocea varios fragmentos de *millu*, alumbre que incorpora en la ofrenda, siguiendo idéntico desplazamiento al de los anteriores ingredientes.

"*Akhasti ,millus, millus, jichhasti akharu millurata , jichhasti milluram, milluram Giratun animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartapar, milluram ; jichasti anuqarachata, luwaran katjiata, chullpan katjiata, achachilanakan katjiata , jichhasti luwaranakan katjiata, ríwunakan katjiata, amín luriya patri, yuqa, ispiritu santu, amín tata ristuqullanawkixa. Chullpa ,awichus, tíus, tías, luwara, tirawirjina , jichhasti, pirtunam, pirtunam, animupar, ajayupar, kurajiparu, anjil ti la wartaparu ;awichus, chullpa awichus akha Girartu*".

("Ahora, *millus, millus* ahora vas a *millurar* (limpiar con el *millu*, curar), ahora limpias, limpias con el *millu* el *animu*, *ajayu*, *coraje*, angel de la guarda de Gerardo; vas a limpiar ahora , escarnecido, agarrado del lugar , agarrado por la *chullpa*, agarrado por los *achachilas*, agarrado por los lugares, agarrado por los ríos, amén , gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén señor Cristo mi padre salvador. *Chullpa ,awichus, tíos, tías, lugar, tirawirjina* ahora disculpa, disculpa, su *animu*, su *ajayu*, su *coraje*, su angel de la guarda; *awichus, chullpa awichus*, aquí está Gerardo").

Gregorio Mamani emplea tres preparados de *chiwchis* que coloca sobre la ofrenda, uno para los *chullpas* y los otros dos para cada una de las localizaciones más frecuentes de los *chullpas*, a saber, el "río" y el "cerro".

"*Chiwchi misa, chullpa mesa, chullpa , chullpa, chullpa , chullpa, chullpa anuqarachata Girarturu jichhasti pirtunamay. Luwaran katjiata, Charasani, tíus, tías, luwaras, tirawirjina, Girartu ukharu pirtunam. Riwu ti Charasani, siru ti Charasani , anuqarachata lugaran katjiata, amín. Luriya patri, yuqa, ispiritu santu, luriya patir, yuqa , ispiritu santu, luriya patir, yuqa, ispiritu santu , amín. Anuqarachata , luwaran katjiata, akha Girartu ukharu pirtunawayllata. Jichhasti akhasti mä akulli waxt'asmay . Charasani sirru, jichhax riwu ti Charasani, sirru ti Charasani, akha Girartu, ukharu pirtunata; jichhasti akha animupar , ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartapar. Amín, luriya patir, yuqa, ispiritu santu, luriya patir , yuqa, ispiritu santu, luriya patir, yuqa, ispiritu santu tiwus tata amín*".

("Chiwchi mesa, chullpa mesa, chullpa, chullpa, chullpa, chullpa, chullpa que te has burlado de Gerardo ahora le vas a disculpar. Agarrado por el lugar, Charazani, tíos, tías , lugar, tirawirjina sobre eso, disculpa a Gerardo. Río de charazani, cerro de Charazani, burlado, agarrado del lugar, amén. Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén. Burlado, agarrado del lugar, a Gerardo , sobre eso vas a disculpar. Ahora un *akulli* (término aplicado a las hojas de coca que se van mascar) te regalo. Cerro de Charazani, ahora río de Charazani, cerro de Charazani, a Gerardo, ahora, sobre eso vas a disculpar; ahora, a su animu, ajayu , angel de la guarda. Amén, Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, señor Dios, amén.")

Me inclino sobre la *mesa* a indicación de Gregorio para que éste fragmente con violencia trozos de hilo, de color negro, porcedentes de un ovillo completo de *ch'iqä ch'ankha* (torcido a la izquierda) que tironea sobre mi cabeza y alrededor del cuello .

"*Chullpas, chullpa awichu, chullpas, riwun katjiata, sirun katjiatas, anuqarachata, luwaranakan katjiata, akha Girartu ukharu pirtunamay*".

("Chullpa, chullpa, awichu, chullpas, agarrado por el río, agarrado por el cerro, burlado, agarrado por los lugares, a Gerardo sobre eso vas a disculpar.")

Después me indica que me levante y coloque el pie derecho por encima de la mesa, mientras Gregorio vuelve a reventar el hilo negro en torno al pie suspendido; a continuación, idéntica medida respecto al pie izquierdo, repitiendo las mismas solicitudes a cada trozo (53). Vuelve a rezar, una vez más sobre la mesa a modo de conclusión, a cuyo término me recomienda que coloque la ofrenda al lado de mi corazón.

*"Akha Girarturu pirtunamayata, jichhasti anuqarachata, luwaran katjiata, tíun katjiata, antawallachilan katjiata, riwu ti Charasani, siru ti Charasani."*

("Disculpa a Gerardo, ahora burlado, agarrado por el lugar, agarrado por el tío, agarrado por el antawalla, río de Charazani, cerro de Charazani.")

Germán Mamani me solicita la ofrenda, me la pasa por la cabeza y el resto de mi cuerpo, antes de colocarla sobre la pira de madera que ha preparado con anterioridad; sitúa la mesa abierta y efectúa una breve *ch'alla* de alcohol.

*"Chullpa mesa, chullpa mesa, akha Girarturu, animupar, ajayupar, kurajipar, ajayuparu, anjil ti la wartaparu akharu pirtunata. Jichhasti, chullpa mesa, tíus, tías jumaru gullata".*

*"Chullpa mesa, chullpa mesa, el animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Gerardo perdona. Ahora, chullpa mesa, tío, tías sobre tí vas a curar"*



Fig.29) *Chullpa mesa*, aspecto final.

53.-Existen lugares "malos", sobre los que el hombre nunca ha pisado, que tienen la capacidad de afectar a quien lo haga.



\* \* \*

En la ciudad es frecuente encontrar *mesas* que precisan del preparado combinado de varios platos. En los casos de "maldición", la *ch'iyara misa* se combina fácilmente con el baño de *ch'api misa* para alejar las penas del paciente, devolviéndoselas al agresor clandestino. Otras veces, resulta pertinente, a criterio del especialista, combinar el servicio a *pachamama* y a "gloria", o bien determinados comensales específicos que el "anfitrión" considera adecuado invitar, en relación con el asunto expuesto por su cliente. Ofrecer varias *mesas* a las divinidades, refuerza el valor del *ayni* convenido con ellas; a mayor gasto, que implica una superior demostración de "cariño" hacia los comensales, mejores expectativas de éxito en la empresa solicitada por la lógica y generosa reciprocidad inmersa en el proceso, por parte de los invitados una vez que la comida ha sido aceptada por ellos.



Fig.30) *Mesas combinadas.*

El último día de Julio de 1991, en la cumbre del sagrado cerro de Pachjiri, varias familias, con sus correspondientes yatiris, procedentes de diversos sectores del altiplano paceño, pero especialmente de la capital de la Provincia de Omasuyus, Achacachi, esperaban pacientemente a que los que habían llegado en primer lugar fueran terminando de entregar sus ofrendas. Los devotos eran en su práctica totalidad comerciantes. El yatiri principal del santuario achacacheño de Surucachi invocaba a grandes voces a los achachilas ispa (mellizos) del lugar sobre el altar pertinente; entregó a la hoguera, doce mesas especiales, con sus correspondientes fetos, media docena a cada uno de los hermanos, despertando la admiración de todos los presentes. En cualquier caso, la presencia de unos comensales u otros así como la presentación adecuada del banquete en uno o varios platos, depende en última instancia de lo que el anfitrión considere preciso utilizar, como veremos, en relación directa con la complejidad de la aflicción que el doliente sufre y el tratamiento que precisa.



**Anexo: Alma tispachu.** - Paseando por los mercados de remedios (jampi qhatus) permanentes que existen en La Paz así como en El Alto, en diferentes épocas del año, se observa a simple vista una marcada periodicidad en la presencia constante sobre los mostradores de *muxa mesa*, es decir el conjunto de figuras dulces habituales en la realización de las ofrendas. Este conjunto de figuras azucaradas acompañan el desarrollo ritual del ciclo productivo de tal forma que, según el criterio de doña Olga Flores, Leonor Saíco y Marta Huarachi, la venta de mesas resulta especialmente importante en agosto, Todos Santos, Año Nuevo, Carnaval, Espiritu y San Juan; fechas todas ellas de especial significación ritual en relación estrecha con el desarrollo correcto de la producción campesina. Me sorprendió el incremento de la venta en la fecha de Todos Santos, ya que la forma habitual de pago a las "almas nuevas" (aquellas que se encuentran en el tránsito ceremonial de los tres años consecutivos a su defunción) precisa, como sabemos de alimentos cocinados, niños de pan, *t'ant'a wawas*, caballitos, dulces, platos preparados y trago con el que se agasaja al alma así como a todos aquellos que se presentan para rezarle, al día siguiente en el cementerio.



**Fig.31** *Alma tispachu.*

Marta Huarachi me comentó que algunas personas hacían pasar en Todos Santos, especialmente la víspera del "domingo de *kacharpaya* (despedida)" de difuntos, un alma tispachu. El alma tispachu (despacho del alma) presenta el formato sensible de una gloria mesa urbana, con la particularidad de que los "misterios" elegidos representan a las almas que el cliente desea "despachar" hasta el año próximo. Es un simple recordatorio de las almas, cuando su antigüedad excede los tres años que obligan a la celebración y agasajo del difunto. El alma tispachu sirve para cualquier alma, de forma especial, para las "olvidadas". El doliente ruega, solicita encarecidamente a las almas, en la fecha de su retorno al "cielo", ese lugar poco concreto en que permanecen trabajando, para que le colaboren en la resolución de sus problemas, o en su caso, para que hagan llegar sus peticiones a las máximas autoridades del cielo.



**Fig.32) Alma tispachu;coca y dulces**

La forma de invitar a las almas en el alma tispachu ,utilizando el formato habitual de los comensales sagrados ,otorga al propio alma el día de su despedida,un rango especial;mientras ha permanecido junto a los hombres el alma ha sido agasajada con sus alimentos preferidos en vida ;con los hombres ha comido "como los hombres",ahora que debe volver con los "dioses",se le ofrecen las excelencias de la comida ritual que aquellos apetecen.



**Fig.33 Alma tispachu;calaveras de azúcar:las almas.**

El alma tispachu incluye una variada selección de *k'intus* de coca con los que Agustín Flores Mamani yatiri de Escoma (provincia Camacho;Departamento de La Paz) invita a las almas pidiendo por el trabajo ,el negocio y la suerte del oferente mientras sitúa los *k'intus* sobre un "alfombrado" de wira q'uwa que ha dispuesto en primer lugar sobre la ofrenda;del mismo modo convida a Dios expresando idénticos ruegos ,a la vez que solicita a las almas que intercedan por él.Ruega a las almas que pidan a Dios por la salud ,la tranquilidad,el éxito y la suerte del oferente.

El especialista reclama la suerte por intermediación de las almas para su cliente por cuanto considera que son éstas las que poseen un acceso privilegiado a los seres del "cielo"; esta solicitud se repite a lo largo de la configuración del plato , así como en las *ch'allas* de alcohol previas a su quema y ofrecimiento definitivos.

## VI- LA SIMBOLOGIA DEL GUSTO



VI- LA SIMBOLOGIA DEL GUSTO.- La *mesa* aymara es ,ante todo, un objeto de seducción. Algo posee en su configuración interna que resulta "tentador" para los seres invitados a su consumo. Por ello, trataré de efectuar la "prueba gastronómica" más pertinente ,capaz de configurar un código que se ajuste a los caracteres propios de cada uno de los platos en relación con los destinatarios a los que van dirigidos. De esta forma estaremos en condiciones de concretar las preferencias de los comensales, es decir qué es lo que a cada uno de ellos le "gusta".

Para ello voy a referirme a los cuatro comensales titulares de cada plato, a los que vengo aludiendo a lo largo del texto, a saber, *gloria*, *chullpa*, *saxra* y *pachamama*.

*Gloria.*- Gloria posee un paladar refinado; sus platos no presentan los componentes responsables de la condimentación propios de *pachamama*. Las apetencias culinarias de *gloria* se decantan por lo "delicado" ; sus platos muestran una preferencia característica por el azúcar sin el consiguiente equilibrio que en *pachamama* logran los condimentos sabrosos. Tampoco exhibe especial predilección por el alcohol ; su bebida favorita es el vino dulce, que los especialistas denominan *qachu ch'uwa* (bebida "hembra") , femenina, ...suave. Se identifica por la presencia dominante de ingredientes blancos, si bien admite igualmente , ciertos componentes cromáticos, pero nunca en relación con los dulces que conforman sus platos. El color blanco, aporta cierta apertura y luminosidad estética a la *mesa*. Su comida está adornada por una fragancia peculiar, la producida por el incienso "puro" característico de los ruegos de perdón con que las gentes solicitan encarecidamente la protección divina. Es mediante el incienso "puro" que el *yatiri* "recomienda" a los seres del *alax pacha* el cuidado de los familiares del doliente.

Si hiciéramos una breve reseña de los caracteres que adornan la comida de *gloria* tendríamos que resaltar, por un lado, la blancura y luminosidad de sus viandas; la textura blanda de los ingredientes, la fragancia aromática de sus platos y la suavidad "insípida" que caracteriza a su comida, estrictamente "dulce" como corresponde a las exigencias y refinamiento de su delicado paladar.

*Chullpa.*- Diríase que los platos de *chullpa* aluden a los característicos de la *pachamama*, platos ricos, sabrosos , y bien balanceados en sus especies y requerimientos culinarios...pero ¿qué ocurre? Sus platos "parecen" de *pachamama*, pero distan mucho de serlo. Tan sólo cuentan con especies vegetales que "aluden" a los ingredientes ricos de la *pachamama*, sin serlo. El feto seco de *chancho* , o de oveja, completa sus preferencias culinarias. Hoy los *chullpas* comen....crudo. Diríase que los hombres, "olvidaron" hace tiempo sus recetas. *Chullpa* come grasas crudas, sin colores específicos que se le atribuyan (*ch'uqi*); a veces son los colores naturales los que se consideran pertinentes para sus preparados .

Sus platos no poseen ingredientes propiamente olorosos capaces de desatar el apetito de sus comensales.

Aparentemente, la prueba gastronómica de los *chullpas*, se caracteriza por gustar de platos, sin colores específicos, sin fragancias aromáticas, sin sabores concretos, sin textura homogénea (blandos y recios a la vez). Comen sin aliñar, especies vegetales crudas, aunque el anfitrión trata de "convencer", mientras convida a los *chullpas*, de la exquisitez del plato que les está ofreciendo.

**Saxra.**- Configura el "exceso" culinario. Le gustan los sabores fuertes, amargos, picantes... Apenas prueba el azúcar; su paladar está habituado a los sabores recios de los condimentos más fuertes; igualmente, su bebida preferida es el alcohol "puro", sin ningún tipo de rebaje o mezcla. Algunos especialistas utilizan incluso *querosene* (gasolina) para *ch'allar* sus platos. Prefiere los alimentos duros de textura áspera, sin uniformar convenientemente; su plato parece la reunión de diversos desperdicios (basura). El olor de su comida es igualmente fuerte, penetrante, caracterizado por la presencia de resinas diversas y plantas aromáticas (copal, incienso negro, *q'ili q'uwa*... etc) e incluso animales "podridos" (perros y gallos desollados que en ciertas ocasiones se dejan junto a la ofrenda una vez "limpiado" el paciente). El color que identifica sus *mesas* es el negro.

Por tanto, color negro, sabor picante, textura áspera y fragancia ácida constituyen las particulares señas de identificación gastronómica de los *saxras*.

**Pachamama.**- La *pachamama* gusta de los platos sabrosos, perfectamente condimentados, armónicos y con un formato pertinente que se ciñe al equilibrio fundamental del aderezo simbólico. El sabor bravío de las especies tradicionales (*wira q'uwa*, *titi*, *mullu*, *llamp'u*) que constituyen los "complementos" del plato y que son parte esencial de su propia condimentación (ají, orégano y sal), constituyen el "complemento" a su vez, de otra especie "delicada", nueva y de carácter refinado: el azúcar. El *tinku* (encuentro) establecido entre estas especias *awkas* (contrarias) formulado genericamente por el choque establecido entre "dulce" y "salado" configura el aspecto culinario característico del plato de *pachamama* así como de los seres que junto a ella comparten el espacio doméstico (1). Admite la inclusión de algún feto de llama seco, apropiadamente decorado.

---

1. Resulta particularmente semejante el "encuentro" entre lo dulce y lo salado de las ofrendas gastronómicas, al que se establece en ciertos tejidos aymaras entre el área de sombra y de luz, definido como *allka* (Cfr. Cereceda, 1978: 1033).

El color es uno de los atributos específicos de los platos de *pachamama*. El conjunto de colores diversos de los ingredientes empleados en la configuración de los platos, especialmente las lanas, forman una serie cromática semejante a la distribución de los colores en el arco iris, como si de una *k'isa* se tratase (2). Esta "familia cromática" de colores diversos cuyos bordes apenas se muestran, configuran un conjunto solidario más que propiamente individualidades específicas. Este "color" definido por un conjunto diverso de colores, es un rasgo característico del plato de *pachamama*.

El aroma penetrante de la *wira q'uwa* junto con el azúcar quemado, identifica el plato preparado para *pachamama* (3). Es un olor definido por los especialistas como "agradable". Debe ser apetitoso para los destinatarios a los que se dirige el plato. La textura de los ingredientes es blanda, se trata de elementos "cocinados" al ser amasados, por tanto, suaves, sin llegar a los remilgos y sibaritismos de gloria.

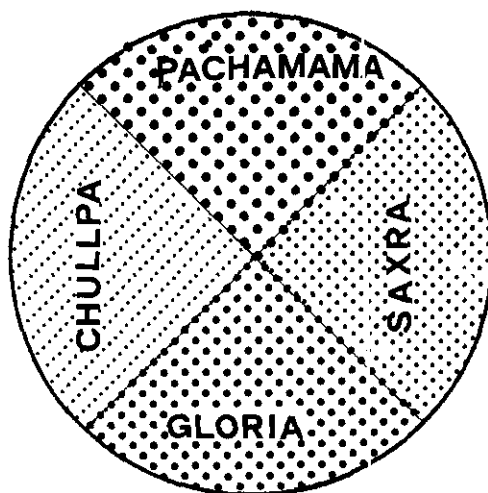
Color, brillo, sabor equilibrado, suavidad y fragancia constituyen las claves gastronómicas principales del plato de *pachamama*. Los extremos e intransigencias culinarias de los otros comensales contrasta con el acomodo de *pachamama* quien parece supeditarlos todo a la consecución del equilibrio, el orden y la armonía pertinentes que presiden sus banquetes; dicho de otro modo, a *pachamama* le gusta comer "en su punto".



Fig.1 Un plato apetitoso, al gusto de *pachamama*

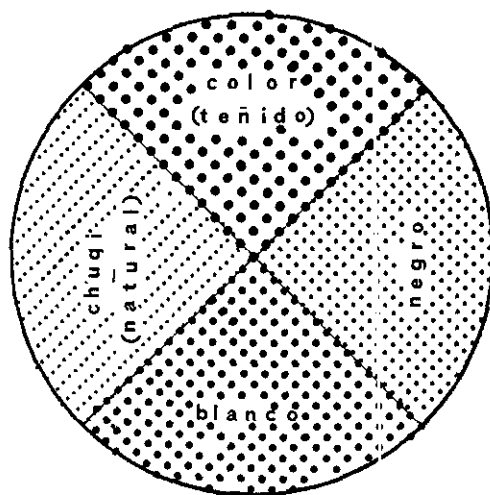
2.-Una *k'isa* es un recurso estético textil caracterizado por la degradación de color que permite transitar de un tono a otro, de manera continua, a través de un golpe de brillo perfectamente urdido con los colores, (Cfr. Cereceda, 1987:184).

3.-Gabriel Martínez considera que el azúcar no es apropiado para *pachamama* yo creo que sí, por cuanto *pachamama* no representa la naturaleza, sino el marco en el que se produce el encuentro entre naturaleza y cultura (Cfr. Martínez, 1987:31).



En el gráfico A, *pachamama* y *chullpa* ocupan una posición respectivamente inversa entre sí, y lo mismo sucede entre gloria y *saxra*. *Pachamama* es el equilibrio culinario personificado; la exquisita condimentación de sus platos produce una "cocción" armónica de sus ingredientes que contrasta con la ausencia aparente de elaboración de los platos de *chullpa* (come crudo). Por su parte, gloria y *saxra* muestran tendencias inversas respecto a la condimentación de sus platos; mientras gloria prefiere los platos delicados y suaves (aderezo reducido), *saxra* apuesta por los sabores toscos, fuertes y bravíos (exceso de condimento).

El carácter de cada comensal guarda una homología con las particularidades de sus gustos culinarios específicos, que expreso mediante los siguientes cuadros.



Sabemos la importancia que tienen los colores en la definición de rasgos culturales propios de las diversas sociedades humanas (4). Teñir, en el aymara antiguo equivale a cocer y está vinculado al término tradicional que designa el ají (Bertonio, 1984, TII:155-156). Igualmente, para el aymara contemporáneo, encontramos el término polisémico *ghatita* que se aplica tanto a lo teñido como a lo cocido (De Lucca, 1987:138).

4.- Recordemos el trabajo clásico de Turner entre los *ndembu* y sus esfuerzos por encontrar cierta significación universal en los colores empleados (Cfr. Turner, 1980:65-101; 1988:63).



De esta forma lo teñido se vincula a lo cocido, a lo "sabroso"; los colores teñidos están "cocinados", frente a los naturales que resultan crudos. Lo natural, sin teñir, está *Ch'uqi*, sin cocer, "crudo", es decir, pertenece a la "naturaleza" como los antiguos *choquelas* (5). Los *chullpa*, los antiguos, permanecen fieles a esa tradición, no así la "actual" *pachamama* que gusta de los colores teñidos, de los platos sazonados y del expresivo equilibrio entre los condimentos opuestos.

El color, la armonía, la perfecta conjunción entre los diversos elementos, cromáticos unidos disimulando sus bordes, como si se tratase de una serie completa engarzada de forma natural cuyo modelo paradigmático es el propio arco iris (6).



Fig.2) Altar patrio, la armonía hecha "color".

Colores diversos cuyos límites se "confunden", se disipan, fundamento de las *k'isas* de los tejidos que facilitan el tránsito por su superficie unificada, de forma semejante a como el arco de colores da la bienvenida a los visitantes, delimitando el tránsito por la comunidad y estableciendo una unión solidaria entre los participantes. El color, sazona, cuece, integra...une.

5.- "*Choqela*, gente cimarrona que vive en la puna sustentándose de la caza" (Bertonio, 1984, TII:89).

6.-El arco iris se define por la serie completa de los colores que le componen; lo mismo sucede con los colores de *pachamama* y las *k'isas* que contiene (Cfr. Cereceda, 1987:188)





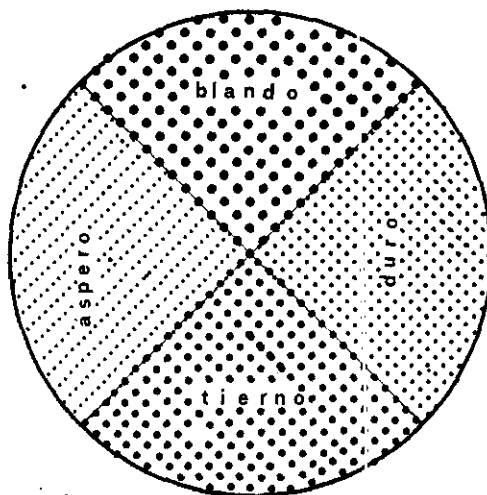
Fig.3) *El arco ;recurso cromático de conciliación "tránsito".*

El blanco es el color del *alax pacha* y tiene un carácter protector como la misma *gloria* (Crankshaw,1980:89). Caracteriza a lo "limpio", es el color de la pureza, la luz, la apertura, la fecundidad, el agua ,conjunto de valores todos ellos, "delicados", femeninos (Girault,1988:139; Bertonio,1984,II:118;Cereceda,1978:1035).El blanco es la tonalidad propia de la "pureza",del estado no contaminado y ,por lo tanto "saludable",así como el que expresa el éxito de los ofrecimientos ceremoniales (Cummings,s/f:35). El negro encarna, la desgracia, la pena, la amargura el fracaso, el luto, la envidia, el mal, la suciedad, lo antiguo, lo cerrado, lo oscuro; expresa un hermetismo completo. Su naturaleza radica en la "ausencia de color"; en este sentido resulta individualista y caprichoso, su presencia implica frecuentemente "carencias" importantes para los hombres.



Fig.4) *Mesa negra*

La textura del plato, es un rasgo esencial que alude al código moral pertinente en la realización de las ofrendas. El *llamp'u*, unto de llama, es un término que hace referencia a la suavidad, no sólo de los ingredientes utilizados, sino al tipo de relación precisa que debe dominar el ofertorio de la *mesa*. Los ingredientes de la *mesa* son ablandados, troceados, molidos, amasados, en definitiva "cocinados" al incorporarse al plato; esa textura blanda es la que se precisa para satisfacer a los comensales e incluso para tratarles. Las ceremonias colectivas en las que participa la comunidad incluye con frecuencia repetidas ceremonias de perdón entre los comuneros (Ochoa, 1975d:1-24). De rodillas, las autoridades, solicitan disculpas al resto de participantes en el acto. Su acción es repetida por las demás personas de la comunidad respecto a cada uno de sus componentes.



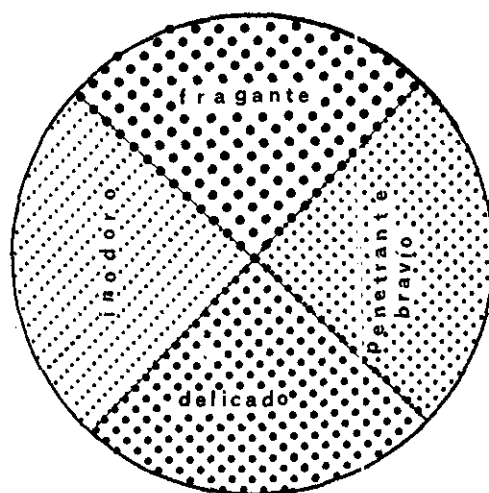
Es imposible llegar a una correcta reconciliación si los oponentes no se "abuenan" primero; la propia comunidad obliga a los enemistados a "ablandarse" delante de la autoridad (*llamp'uchaña*). Una vez abuenados se encuentra fácilmente la solución. De igual modo, la comunidad, previa solicitud de perdón a todos sus miembros, está en condiciones de solicitar la compasión de los seres sobrenaturales (especialmente en época de sequías). La blandura de corazón es imprescindible para el ofertorio de las *mesas*. Hay que tratar a los comensales con delicadeza y humildad, sabiendo que cualquier desliz o torpeza puede hacer que se "molesten" y no colaboren con la resolución del problema. Es preciso rogar una y otra vez, solicitar disculpas, pedirles permiso para efectuar el ofrecimiento, "humillarse" repetidas veces como corresponde a un hijo con su padre, tal y como obligan las normas de cortesía en el trato con alguien de estatus superior. La altanería y el orgullo que muestra el engreído, la dureza de corazón del que no se aviene a razones en bien de la comunidad, resultan absolutamente ineficaces e impertinentes en el trato con las personas e igualmente en relación con los convidados de las *mesas*.



El carácter "blando" que implica el término *llamp'u* está reforzado en la *mesa* por el propio término *muxa*, delicioso, agradable, dulce, e igualmente "suave" (Bertonio, 1984, II: 221; De Lucca, 1987:199).

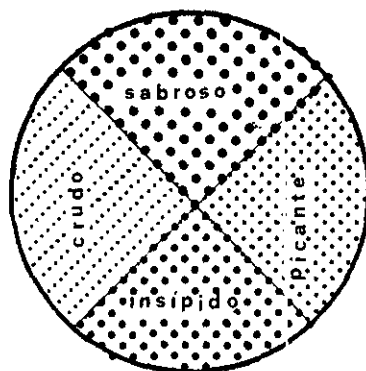
Gloria es "tierna" y delicada; muestra una preferencia ostensible por el azúcar (máxima apertura) que contrasta con la mezcla heteróclita y dura de los ingredientes preferidos por *saxra* (máximo hermetismo) cuyas semillas, frutos y espinos queratinosos aparecen disgregados, individualizados en el propio plato, sin aparente articulación. Por su parte, los ingredientes característicos de *chullpa* no son tan duros como los de *saxra*, en realidad, aunque aluden en su configuración a los ingredientes propios de *pachamama*, sus platos son ásperos y sin condimento alguno. Por su parte, *pachamama* resulta "suave", por doble razón; los componentes responsables del sabor de su plato son meticulosamente amasados y se equilibran con los componentes *muxa*, dulces, que obligatoriamente entran a formar parte de su comida. Su "blandura" afecta tanto a la selección de las viandas como a la articulación precisa de sus especias "contrarias" (sal y azúcar). La suavidad que *pachamama* exige en sus comidas permite "conciliar" a los contrarios, incluso, dentro del propio plato.

El aroma resume la esencia culinaria del plato. A través del olfato, los comensales identifican el sabor correspondiente de sus comidas. Algunos especialistas, consideran que es a través del olor la forma en que los comensales satisfacen su apetito; el aroma del plato les "llega" y consigue seducirles de tal modo que degustan complacientes la ofrenda.



Gloria posee un aroma delicado, sugestivo, casi... "perfumado". El azúcar y el incienso quemados constituyen los ingredientes responsables de su fragancia. Esta "exquisitez" aromática de *gloria* contrasta, una vez más con el aroma penetrante de *saxra* cuyo plato combina resinas y cortezas aromáticas variadas que configuran una poderosa mezcla odorífera.

Por su parte, *chullpa* acepta, según los diversos anfitriones, la inclusión de *q'ili q'uwa* (propia de los *saxra*) o incluso *q'uwa* silvestre de la que se utiliza para la condimentación del *wallaqi* (sopa de pescado), lo que constituye un bagaje aromático reducido, prácticamente... inexistente. *Pachamama* articula una vez más las posibilidades aromáticas que poseen las especias que se "encuentran" en su comida; de un lado la *wira q'uwa*, de otro el azúcar ( en la ciudad su aroma se sofisticaba con la inclusión de incienso y copal). El resultado es un plato "agradable", rico caracterizado por un aroma fragante que hace las delicias del comensal invitado.



¿Cuales son ,en definitiva los gustos predilectos de los comensales?

A *gloria* le gusta la comida refinada, especialmente adecuada para la sensibilidad y delicadeza de su paladar... femenino. Su plato, "perfumado", aromático de textura blanda, y condimentado casi exclusivamente con azúcar, renuncia a los "riesgos" que el sabor de las especias implica. Es un plato "rico", tierno, de extremada "dulzura". Algunos especialistas disponen el plato de *gloria* sobre carbones incandescentes para que se vaya haciendo "lentamente", con suavidad. Su renuncia a los picantes y las especias hacen de su plato un conjunto ciertamente desabrido e insípido, como comenta Pedro Chura, "comer sin picante no es comer".

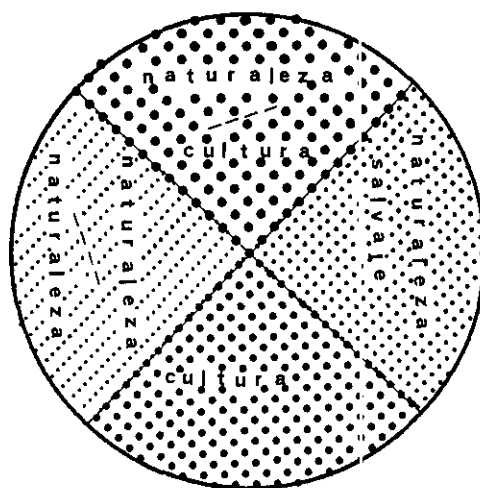
*Chullpa* se caracteriza por una presencia prácticamente completa de ingredientes naturales. Sus viandas y condimentos aluden a los que se emplean para la *pachamama*, ricos, plenos de sabor, pero son especies herbáceas del altiplano las que configuran sus *mesas*.

*Chullpa* come "crudo" aunque sus platos "recuerden" las especias que actualmente se destinan a la *pachamama*. El anfitrión trata de "consolar" al convidado con alimentos "sucedáneos" que recuerdan otros sabores a los que quizá no hace mucho, estaba también habituado. Sus platos, sin colores propiamente atribuibles (incluso, naturales), de textura áspera y escasamente aromáticos están... crudos. Por si fuera poco a *Chullpa* le gusta el feto de chanco así como el de oveja "sus animalitos son", comenta Modesto Capcha. El *chancho* y la oveja son animales "voraces", glotones, que esquilman, si les dejan, los pastos y sementeras.

El *chancho* es "clavado" en la zona de pasto para evitar que "levante" y eche a perder los sembradíos, propios o ajenos, motivo frecuente de disputa. Es un animal "anticultural", chillón y egoísta, como la oveja; por si fuera poco, denominado en broma *wiraxucha*, (caballero, antiguo) y además "hiede" en exceso. Es un animal física y formalmente "crudo" (Muñoz-Bernand, 1986:152).

*Saxra* personifica el "exceso" culinario. Le gusta, ante todo el sabor fuerte. Sus platos son amargos, muy picantes (*wali jaxuwa*), sin ningún tipo de "refino" azucarado. No come "rico"; sus platos semejan "desperdicios", restos de plantas y animales "podridos", basura putrefacta, detritus.

*Pachamama* se caracteriza por el sabor equilibrado de sus platos. Le gusta la comida en el punto exacto de cocción y sabor, de ahí la dificultad del éxito culinario que sus comidas implican. Los colores vivos, la textura suave de sus ingredientes, el aroma fragante y el equilibrio armónico entre los condimentos especiados que integran el plato y el azúcar, consolidan sus preferencias culinarias en la definición de un plato sabroso, pero "moderado". Sus platos se ofrecen acompañados de violentas *ch'allas* de alcohol que producen lenguas de fuego y sonoras crepitaciones; los comensales "llegan" pronto y consumen con rapidez la ofrenda. El "encuentro" que se establece, en el seno del plato de *pachamama* entre los condimentos tradicionales (*wira q'uwa*, *titi*, *mullu*, *llamp'u*, *coca*) y el azúcar, establece un *tinku* culinario de gran trascendencia.



El plato de *pachamama* es sabroso porque equilibra a la perfección los condimentos (sal, orégano, ají) y el azúcar, lo masculino y lo femenino, lo antiguo y lo moderno, lo natural y lo cultural.

Lo "dulce" expresa el valor del modernismo y de la cultura, por su carácter refinado; lo "salado", los condimentos responsables del sabor y el picor del plato, representan la tradición, lo antiguo, así como el aspecto bravío de la naturaleza culinaria. Ambos modelos se reflejan en la preferencia de "la pacha" por el feto de llama, animal de "prestigio" y habitual consideración simbólica que encarna el éxito de la domesticación "cultural" aymara, pero que conserva en su carácter el genio y la bravura de sus añoradas andanzas "salvajes", como es fácil comprobar, en pleno rostro, cuando es molestada en exceso (esquepe con endiablada puntería).

Cada una de las *mesas* muestra una inclinación propia respecto a una u otra especie por parte de los comensales a los que se destinan:

*Gloria*, se decanta por lo "nuevo" y la cultura, encarnado en su preferencia por el azúcar. *Gloria* es, como su paladar muestra, delicada, femenina, *warmi* (mujer casada) en toda su extensión. Luminosa, pura y abierta, es una mujer protectora, una "virgen" a quien le compete el amparo, auxilio y ... perdón de sus hijos.

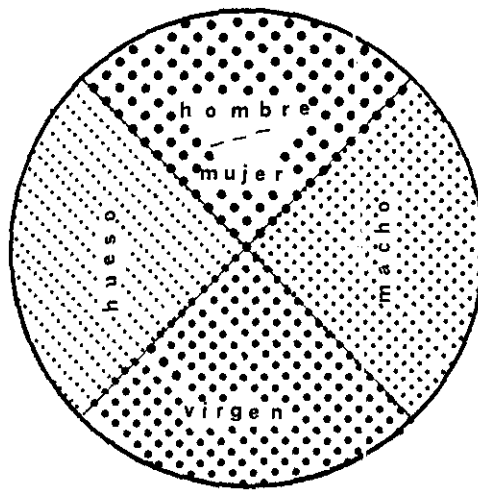
*Saxra*: Prefiere lo tradicional y la naturaleza. Es varonil en exceso, macho, tosco, rudo, bravío, embaucador y mentiroso. Hace y deshace a su capricho sin aparente responsabilidad. Su despreocupación por las consecuencias que sus actos pueden tener le desligan de los atributos propios del *chacha* (hombre casado). Es fundamentalmente *urqu*, "macho" que establece sus dominios en los límites comunitarios y en las quebradas apartadas, en plena naturaleza.

*Chullpa*: La comida de los *chullpa* se fundamenta en un importante equívoco. El anfitrión que convida a los *chullpa* les seduce con tiernas palabras, "aquí está tu sal, aquí está tu ají, tus dulces", pero tan sólo recibe plantas de *mutu mutu* y otras especies herbáceas del altiplano.

El encuentro entre los condimentos y el azúcar, está reproducido de una forma alegórica; es un encuentro situado en los dominios de la naturaleza, "crudo" (*ch'uqi*) y antiguo (como el *choquela* de Bertoni).

*Chullpa* reproduce el enfrentamiento entre las diferentes especies, de una forma figurada; encarna la variante "natural" de *pachamama*, la *pachamama*... del pasado, expresión culinaria que corresponde a los "jintiles", los *jaqi* (hombres) del pasado.

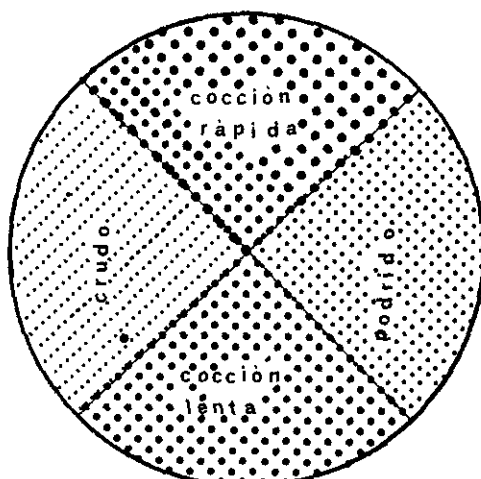
*Pachamama*: La *pachamama* muestra, unos gustos acordes a la realidad contemporánea que le toca "vivir". Su "gusto" culinario expresa de forma metafórica el encuentro pertinente de un conjunto de categorías esenciales en la definición del pensamiento simbólico que construyen en la actualidad las sociedades aymaras.



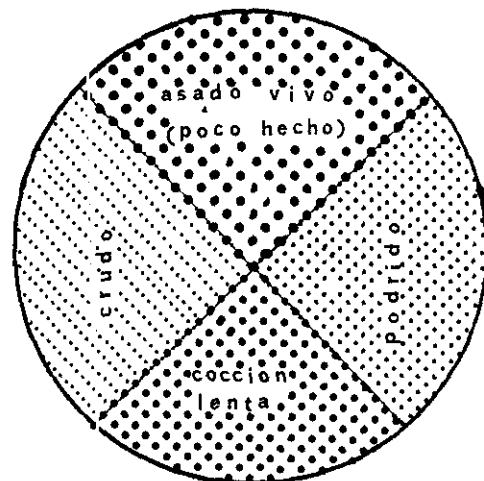
La articulación de lo dulce y lo salado, el oro y la plata, el alcohol y el vino constituyen formas metafóricas de expresión reiterativa de lo que es el *jaqi:chacha/warmi*, hombre y mujer expresados de tal forma que consolidan una misma unidad como si efectivamente configuraran una pareja perfecta, madura (Platt, 1980:164; Harris, 1978:1.114; 1985:18).

Hombre y mujer articulados culinariamente a través de una receta simbólica sumamente eficaz. *Pachamama* es punto esencial de articulación porque ella misma es *chacha/warmi* (los cerros también son *pachamama*, "todo" es *pachamama*); la *pachamama* encarna la máxima aspiración del *jaqi*, es decir esa unión perfecta anhelada entre hombres y mujeres maduros.

El tratamiento culinario de los platos campesinos se decanta por los alimentos cocidos, tiernos, frente a los poco hechos y más duros, de la ciudad (Ossio, 1988:109). En el primer caso, las *mesas* "pasan" suavemente, en el segundo, "se queman" con violencia.



**CAMPO**

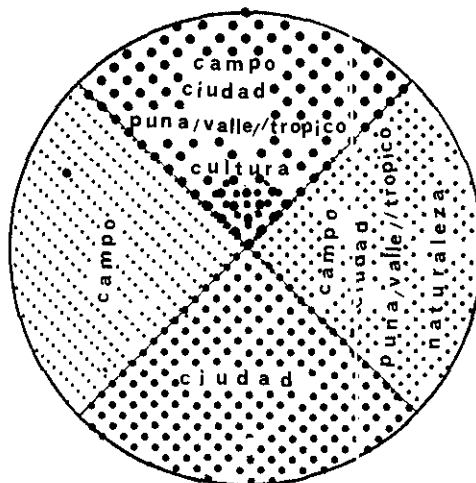


**CIUDAD**

Por otra parte, la confrontación entre naturaleza y cultura expresada por el enfrentamiento complementario de los condimentos identificados por el especialista respectivamente como azúcar y "sal" conlleva otro tipo de complementación de carácter espacial.

Ossio (1988:105) alude a la significativa oposición tradicional entre el ají y la sal vinculado a la complementariedad existente entre el valle y la puna. El conjunto de ingredientes que Carmelo Condori define como "complementos" y que identifica como la "sal" y el ají de la *mesa*, los condimentos antiguamente opuestos parecen "aliarse" de forma conjunta, muestran en su propia configuración una oposición complementaria de la que participan coca, grasa de llama, *mullu* y *wira q'uwa*. Los ingredientes característicos del valle y del altiplano se fusionan, definiendo de forma precisa el hábitat complementario característico del aymara. El azúcar, sin embargo procede de la manipulación industrial de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, Girault, 1988:122) procedente de las tierras bajas, de difícil acceso y escasa injerencia en la vida del altiplano.

La caña de azúcar de Caranavi en los valles yungueños orientados hacia Alto Beni, así como la "camba" de Santa Cruz, constituyen la evidencia plástica de un espacio "oriental" cada vez más conocido por el aymara en sus incursiones laborales periódicas. El azúcar originario de un espacio "extraño", e identificado con los mercados existentes en los núcleos urbanos, ha adquirido un prestigio dominante que se hace patente en el dominio simbólico. Si el *llamp'u* es un producto de puna, y la coca de valle, el azúcar de caña, lo es de las tierras bajas tropicales. Puna, valle y trópico se engarzan en un *tinku* "novedoso" propuesto de forma simbólica en la realización de la *mesa*. Puna y valle, los elementos complementarios habitualmente enfrentados en la definición del espacio simbólico andino, se alían para "complementar" y equilibrar el poder que ostenta el azúcar tropical, urbano; el espacio simbólico aymara sufre de esta forma una "ampliación" considerable.



La ciudad y el "oriente" (término aplicado a las tierras bajas cruceñas y al propio departamento beniano) son cada vez mejor conocidos por los aymaras; el *tinku* propuesto por la *mesa* establece un nuevo pacto complementario entre la dualidad tradicional "puna-valle", por un lado y el poderoso sector comercial modernizante que encarna tanto la ciudad como el "oriente".

Puna y valle, se oponen a los llanos cruceños estableciendo en el campo metafórico un nuevo *tinku* complementario que se expresa de forma diferente en cada una de las ofrendas. *Gloria* establece una relación de vasallaje entre el azúcar, y sus "complementos" quienes le rinden pleitesía; es un *tinku* asimétrico en el que el azúcar detenta el poder absoluto como corresponde al carácter "mestizo" del comensal. *Chullpa* continúa rigurosamente aferrada a la naturaleza de la puna sin aceptar las proposiciones "orientales". Por su parte, *saxra* realiza el pacto pertinente entre altiplano, valle y tierras bajas, pero con cartas propias; define la articulación espacial con ingredientes naturales de cada uno de los ámbitos, semillas y frutas secas de trópico y valle, así como espinos, pluma de ñandú y algunas especies altiplánicas; el acuerdo se estipula en el dominio la naturaleza. Finalmente, *pachamama* encarna la redefinición del espacio en el enfrentamiento entre naturaleza y cultura. *Pachamama* y *saxra* son los únicos que aceptan el reto de una nueva definición espacial simbólica, la primera estableciendo el choque complementario de culturas propias de ambos medios, el segundo, enfrentando sus "naturalezas" respectivas.



VII- LA EXPRESION DE LAS  
AFLICCIONES

VII-LAS AFLICCIONES Y SUS METAFORAS.- Las necesidades ,carencias y preocupaciones que campesinos y "residentes" poseen , muestran cada vez mayor divergencia precisando de formatos simbólicos específicos.Las *mesas* han conseguido adaptarse ,junto con las personas a los contextos característicos de ambos medios.

I.Aflicciones campo-ciudad.- Una de las últimas ocasiones que estuve con Modesto Capcha en su casita de EL Alto ,le encontré muy decepcionado;los clientes no llegaban a su carpita con la frecuencia necesaria y la plata , imprescindible en la ciudad, comenzaba a escasear para cumplimentar las necesidades del hogar,así como las obligaciones escolares que su hijo mayor requería. Tal era el estado de abatimiento y aflicción en el que Modesto se encontraba que estaba pensando en volverse a la comunidad y vivir del campo o irse al Chapare (región cocalera de Cochabamba) a pisar coca.El riesgo terrible que implicaba tal decisión no parecía preocuparle demasiado,"bien está vivir,bien morir no más", me contestó con una entereza irrefutable.Sus relaciones con uno de los fundadores del Sindicato de *Yatiris*, en quien más solía apoyarse ante las dificultades, se habían enfriado de forma ostensible. Modesto Capcha le rogó que le curase de la "mala suerte" que arrastraba;seguro que alguien,por envidia le había hecho enfermar. Su ,hasta entonces familiar y amigo,se negaba a atenderle, "por plata no más ;no tengo plata,él eso no más interesa". Esa aflicción que Modesto Capcha atribuía a su "mala suerte" capaz de espantar a los clientes y alterar la armonía doméstica (se repetían los conflictos con Victoria Callisaya,su mujer),necesitaba de la atención de un "maestrito",ya que un *yatiri* no puede curarse a sí mismo.Modesto Capcha iba a conseguir una *mesa* de color de las propias de *pachamama* para la "suerte",y una *ch'iyara misa*,para alejar el daño y la envidia de que estaba siendo objeto ,según él ,por parte de sus familiares y "maestros" del propio sindicato.

La preocupación principal de Julia Caillanti son las sementeras y los animales.Al lado del camino que se dirige a la escuela de la comunidad, Julia acostumbra sentarse sobre una gran piedra que parece emerger del interior de la *chacra* ,para otear ensimismada el horizonte,mientras las ovejas tratan de encontrar alguna brizna de pasto.Está sola con los campos,imposible decirle nada.Cuando la sequía persiste, su rostro,poblado de innumerables arrugas parece agrietarse con la aridez de los surcos.Por el contrario ,si la lluvia se presenta en los albores de la cosecha reniega furibunda ,"esta lluvia para nada sirve".

\* \* \*

Las aflicciones,carencias y necesidades que muestran la gentes en el ámbito urbano y en el campesino son diferentes;guardan relación estrecha con el contexto genérico en el que se desarrollan sus vidas respectivas.

"Para plata, amor, salud, ¡suerte!", repite hasta la saciedad Marta Huarachi al indicar las bondades de las mesas multicolores que adornan su puesto del mercado. La suerte, resume e implica la consecución de los otros deseos.

El éxito en la ciudad viene señalado por la "suerte" del individuo. Este es el medio fundamental que permite triunfar en la ciudad, es decir... integrarse. Cualquier empresa es posible si se tiene suerte, fortuna. El éxito parece asociado a la suerte más que al trabajo organizado. La suerte, es caprichosa, a cualquiera puede sonreír... como la desgracia, por eso hay que propiciar simbólicamente su consecución, en un contexto indiferenciado donde priva la "mezcla", como es la ciudad. La suerte parece un objeto material, manejable, susceptible de "pérdida" o "cambio", por eso hay que estar atento a todo tipo de manipulación que pueda afectarle. Suerte, desgracia y perdón son las categorías pertinentes que dinamizan la vida urbana y el éxito o fracaso de los "residentes".

La enfermedad, el pleito, el fracaso laboral y el propio desorden familiar se entienden de esta forma, en términos de desgracia, infortunio y "mala suerte", tal vez manipulada por la envidia de la gente en un medio rigurosamente competitivo; esta mala suerte, puede ser cambiada, devuelta o disculpada de diferentes formas.

En el campo, la suerte tiene poco que hacer. El éxito va unido al esfuerzo y trabajo del individuo, siempre que el orden y la disciplina familiar, comunitaria y "climática" acompañen; sólo los "flojos" pasan hambre. En la comunidad todo está convenientemente "separado", las unidades familiares, las "personas", los originarios y afiliados, los sectores de cultivo, las afluencias de agua, las tierras de labranza, ... el bien y el mal. El orden, la ubicación de cada cosa en su sitio, la diferenciación suma y "cerrada" caracterizan la vida campesina. Las carencias y aflicciones rurales atañen a la subsistencia y a su propia... identidad. El éxito es la consecuencia razonable de un trabajo ordenado que se realiza de forma solidaria entre los miembros de la familia; el éxito productivo se potencia a través de los vínculos de reciprocidad que se establecen con los seres sobrenaturales. Nada se deja al "azar" sino que se procura "amarrar" y garantizar el éxito de forma idéntica a como se amarran simbólicamente las *ispallas* (personajes encargados de la germinación de los productos) a los terrenos de cultivo en sus "cuatro esquinas", clausurando el sector para que no se alejen a otra parte, para que se queden y produzcan.

La enfermedad es entendida como la consecuencia del robo y del engaño protagonizado por los diversos *saxras* que existen en el altiplano. El *saxra*, "agarra", *katjata*, el *animu* de la persona afectada, lo retiene junto a sí, lo "ampara" valiéndose del engaño, para devorarlo poco a poco.

El engaño ,la duplicidad de sentido o como ellos manifiestan con gran exactitud, "dos corazones" para referirse al mentiroso ,así como aquel que atenta contra las propiedades ajenas, encarnan de una forma precisa dos de las actitudes más reprobables en el ámbito rural;no es extraño que sean los demonios los que muestren comportamientos contrarios a los hábitos de conducta campesinos.El engaño,el robo,la imprudencia,la curiosidad (aproximarse a los calvarios y *chullpas*) provocan enfermedades y son causa de aflicción, al igual que las anomalías existentes respecto al ciclo productivo.Todo ello incide en la consolidación de un sistema de creencias "cerrado" de múltiples conexiones recíprocas respecto a las pautas de comportamiento que se consideran pertinentes.

La ciudad se rige por un pragmatismo acérrimo , el campo por un moralismo estricto.El mercado urbano cuyas transacciones se establecen mediante la economía monetarizada ";hasta para hacer baño se necesita plata!", contrasta con la vigencia del trueque campesino.El contrato laboral de la urbe que implica el pago estipulado por los servicios prestados se enfrenta a la tradicional diversidad de sistemas de ayuda recíproca existentes en el campo.El universo colectivo que ,pese a las incomodidades de su hermetismo, configura la comunidad protege,ampara y ofrece seguridad a cada uno de sus miembros.La ciudad,por su parte configura un maremagnum mezclado ,"abierto" donde la suerte sonríe sólo a unos pocos,en cuyo seno,el "residente" se siente profundamente "apenado" y sólo.

Las *mesas* aymaras características del campo y las propias de la ciudad,sabemos que no son iguales ,se preparan de distinta forma;el énfasis culinario de los platos se establece en específicos modos de elaboración que articulan los diversos ingredientes en relación a los gustos propios del campo y de la ciudad.El contexto sociocultural en que se ubican las ofrendas,define el gusto preciso de los comensales, quienes comparten con sus respectivos oferentes la condición de "campesino" o "residente", según el caso.

Las *mesas* campesinas muestran una tendencia marcada al orden,la disciplina y la adecuada "separación" de los ingredientes,que una vez diferenciados se articulan de forma simbólica en un *tinku* culinario conformado por especias opuestas, de cuya correcta ejecución,depende en gran medida el "gusto" apropiado de la ofrenda. En este proceder "diferenciado" de las *mesas* campesinas radica igualmente su "limpieza" e higiene peculiar.

La *mesa* campesina es un plato "cerrado", hermético,protegido de cualquier injerencia externa.El criterio preferente del especialista se decanta por la "obsesiva" definición de un "centro" en el que se plasma el concepto que la ofrenda quiere expresar.

Una vez definido el centro, se protege con un recio amurallamiento periférico circular que facilita su defensa respecto de las amenazas del exterior que atentan contra el orden definido y expresado en la construcción de la ofrenda. La definición de un "centro" es un recurso simbólico inserto en la lógica del pensamiento aymara, por cuanto el *taypi* (centro) es igualmente un punto de articulación donde los extremos, los opuestos se concilian. Este carácter de "clausura" que posee la ofrenda campesina, define igualmente el desarrollo de la ceremonia. Por ello se efectúa, de noche, en la más estricta intimidad, a cubierto, en cualquier caso, de la impertinente curiosidad ajena. El tiempo, parece no contar; se emplea el necesario para la confección de la ofrenda, y su entrega. Son platos preparados a conciencia, bien "cocinados".



**Fig.1** *Mesa campesina: Orden y diferenciación solidaria. Plato suave, bien cocinado.*

Por su parte, las *mesas* citadinas adolecen de una expresiva indiferenciación de sus ingredientes que aparecen mezclados de tal forma que configuran, desde la perspectiva del "anfitrión" campesino, un plato "sucio", mal cocinado y poco hecho. La *mesa* urbana observa un criterio de construcción caracterizado por la definición de una periferia amurallada en sucesivos círculos concéntricos. El énfasis configurativo se concede a la periferia defensiva sobre el centro ideológico. El amurallamiento adquiere mayor espesor y relevancia que en el campo; la ofrenda se desarrolla mediante una espiral centrípeta que parece titubear varias veces hasta definir su propio centro de articulación (*taypi*). Si la construcción de la *mesa* se hace en una intimidad estricta, su ofrecimiento puede ser público, "abierto" al exterior, de día, en plena calle, como acontece en determinados sectores de El Alto.



Los clientes no tienen tiempo como para ajustarse al horario "tradicional" en que las *mesas* deberían entregarse, "así, rápido, rápido, no más quieren", comenta Modesto Capcha. Esta circunstancia de "no tener tiempo", característica de la ciudad incide en el desarrollo configurativo de la ofrenda, los ingredientes no se amasan, apenas se trocean y se "mezclan"; son platos, rápidos, "poco hechos", de acuerdo al gusto citadino.



Fig.2) *Mesa urbana; mezcla indiferenciada.  
Plato poco hecho.*

Las preferencias y los gustos culinarios de los distintos comensales a los que he aludido de forma genérica en el capítulo anterior, presentan ciertos matices propios que hay que resaltar en la relación campo-ciudad.

Las ofrendas campesinas requieren de una paciente manipulación de sus ingredientes para conseguir la "cocción" y suavidad deseadas. Es decir, a pesar de las diferencias culinarias características de cada uno de los comensales, en el campo, se comen los alimentos "cocidos". La naturaleza diversa de los ingredientes hace que insistamos en forma genérica en la pertinencia de lo sabroso para *pachamama*, lo insípido para *gloria*, lo picante, para *saxra* y lo crudo para *chullpa*, pero todos ellos exigen la pertinente manipulación de sus comidas de las que depende su "cocción".

En la ciudad, sin embargo, los platos se manipulan con rapidez, se trocean los ingredientes, se "mezclan" conformando una masa aparentemente indiferenciada que finalmente se quema entre abundantes *ch'allas* de alcohol que producen llamaradas y sonoras crepitaciones; la ofrenda, se "achicharra", pero queda cruda en su interior, se "asa" sobre un fuego vivo cuya luminosidad y fuerza definen, en parte el éxito culinario de la ofrenda ("está quemando bien"). Solamente *gloria*, una vez más merece cierto tratamiento "delicado". No admite el alcohol, tampoco el exceso de condimentos, y algunos especialistas, hacen pasar sus platos "a fuego lento", colocando sus ofrendas sobre una fuente metálica que contiene carbones encendidos; la ofrenda se deposita suavemente sobre los carbones y se quema finalmente sin violencia alguna.

El énfasis culinario, característico del medio rural, se da al plato bien "cocido", frente al "poco hecho" de la ciudad. El plato cocido reproduce el ámbito doméstico, familiar, íntimo, cerrado que resulta característico del campo; por su parte, el plato asado o frito, es el que se ofrece a los "extraños", no sólo por el prestigio que implica sino por el carácter "externo" que caracteriza al mismo plato (Lévi-Strauss, 1987:421). El asado festivo se prepara en el patio del hogar, o en el horno doméstico, situado con frecuencia en los "límites" del propio dominio territorial de la familia. Los platos fritos o asados, se consideran causa de enfermedad, no tanto por su toxicidad culinaria, como por su carácter "foráneo", como ajena es la propia enfermedad que se encuentra de "visita" en la casa del doliente. Los platos preferidos en la ciudad, son platos sabrosos, asados de carácter más "duro" y poco hechos que las cocciones suaves del campo.

El gusto culinario rural-urbano que las *mesas* reproducen con fidelidad en sí mismas, implican otro tipo de asociaciones pertinentes en el análisis. Por un lado, las categorías culinarias que he presentado en relación con el preparado de los platos en los ámbitos respectivos, reflejan con exactitud las categorías morales, sociales y de carácter simbólico que afectan en la definición de ambos contextos. La *mesa* rural se configura respetando el conjunto de normas y caracteres que definen su entorno campesino; ella misma es "campesina". Por el contrario, la *mesa* urbana es configurada expresando con fidelidad los caracteres propios de la ciudad; ella misma es igualmente "residente". De esta forma, la *mesa* aymara acompaña al emigrante a lo largo del proceso adaptativo que sufre hasta convertirse en "residente", transformándose con él de igual manera (1).

---

1.-El contexto social en el que se sitúan campesino y el "residente", no coinciden. La *mesa* se ajusta a la expresión plástica de ambos medios en forma semejante a como Douglas refiere el cambio de representación cosmológica que suscita una situación social novedosa que obligue a un proceso profundo de adaptación cultural (Cfr. Douglas, 1978:172).



El centro ,*chacha/warmi* de la mesa campesina de *pachamama* caracterizado por la armonía y la expresión simbólica de un centro de conciliación ,en el que hombre y mujer se fusionan ,se transforma, en la *pachamama* citadina en otro centro sustancialmente distinto configurado por *chacha* y *warmi*, es decir en el que hombre y mujer adquieren una creciente autonomía.

Los "dioses" comen como la gente ,sopas en el campo y asaditos, poco hechos en la ciudad, comportándose como campesinos en el ámbito rural y como "residentes" en las barriadas de emigrantes .

II.El formato sensible de las aflicciones.- Sin duda, los platos que se preparan con mayor frecuencia en el campo y en la ciudad son los correspondientes a *pachamama* (y los seres del espacio doméstico) a *gloria* ( y su variante de "salud" campesina) y, por supuesto, cada martes y viernes a los *saxra* diabólicos; *mesa* de color , *mesa* blanca y *mesa* negra constituyen la tríada de ofrendas pertinentes en relación con las aflicciones expresadas en el campo y en la ciudad. De alguna forma ,son estos comensales los que mejor conocen y se adaptan a las condiciones de ambos dominios, siendo frecuentemente agasajados por los anfitriones especializados en el trato a los comensales rurales y citadinos. Los *chullpas* rara vez son convidados a no ser algún caso específico; como sabemos algunos especialistas les incluyen en el dominio maligno de los *saxras*. Los comensales invitados ,sabemos que presentan matices diferentes ,según se trate de un "banquete campesino" o de un ágape urbano; también ellos son ,según la circunstancia, "residentes" o campesinos.

La *pachamama* campesina es fundamentalmente "color", un color que engalana su superficie a partir del carnaval con los campos completamente floridos, un color que implica ,vida ,armonía familiar y productividad económica; un color que responde ,en definitiva, a un meticuloso programa de trabajo que tiene que estar acompañado por el orden de un ciclo climático " disciplinado", cuyo fundamento se basa en la pertinente diferenciación entre temporada de secas y temporada de lluvias que hay que favorecer ritualmente en los momentos precisos. Color que, en definitiva se "cierra" y se protege de forma simbólica en los propios *yapu*, terrenos de cultivo.

Orden ,disciplina, trabajo y..."clausura" son los rasgos pertinentes para definir esta *pachamama* caracterizada en el medio rural como...flor (" *pachamama* es *pangara* <flor>" ), por tanto, vida. El plato de *pachamama* diferencia, separa para articular y unir de forma sólida mediante diferentes encuentros y articulaciones, sutilmente expresadas, sin perder jamás la compostura "moral" pertinente en el trato con los comensales ,utilizando las categorías morales de cortesía que hemos tenido ocasión de ver anteriormente.



**Fig.3) Flor;subsistencia,orden,identidad.**

Gloria en el campo ,está ligada a los seres del *alax pacha*,especialmente a los "tres hermanos" ,San Jerónimo,San Felipe y San España que se presentan como relámpagos para repartir la ofrenda entre los invitados garantizando la protección del interior del hogar. La familia "saludable" requiere orden ,tranquilidad y estabilidad entre todos sus miembros;*gloria* adquiere así el perfil de una "madre" capaz de cuidar ,proteger y defender su hogar de los peligros que pudieran acecharle.



**Fig.4) Salud;armonía familiar,amurallado doméstico.**



Por su parte, el daño está ligado al "robo" y el engaño; los *saxras* arrebatán y capturan el alma de las personas provocándoles de esta forma una peligrosa aflicción. Estas sociedades pequeñas y cerradas, se "vigilan" estrechamente, nada pasa despercebido para la colectividad; siempre hay alguien ...mirando.

A pesar de la relativa homogeneidad económica de la mayor parte de sus miembros, y de los sistemas de control que posee la propia comunidad para reducir de inmediato cualquier tipo de diferencia extrema (padrinazgos de festejos y material, pasar fiesta...etc), las comparaciones existen permanentemente sobre lo hecho por uno u otro cargo, la autoridad presente, o el de el año anterior,...etc. La comparación implica siempre un balance selectivo que se basa en el éxito reconocido de unos frente al fracaso de otros. Cualquier tipo de rivalidad en las posesiones materiales, por efímeras que parezcan pueden desatar la violencia; un problema de mojones, el eucalipto de dudosa pertenencia, un ternero resultado del cruce de la vaca propia con el toro ajeno, las ovejas que se introducen en las sementeras extrañas...etc. La carrera del prestigio está siempre sometida al control comunitario que compara a través de experiencias anteriores. Por todo ello, cuando los sistemas de control que la comunidad posee no son suficientes para solucionar el agravio que una persona ha sufrido, existe la vía del daño, motivada por la envidia y la competencia por conseguir el reconocimiento colectivo.



**Fig.5** *Mentira; engaño, robo, flojera, aislamiento familiar.*

Más dañina que la envidia es, en el ámbito campesino, la mentira, la falsedad el que posee "dos corazones". El atributo imprescindible del *jaqi* es decir siempre lo que uno piensa con sinceridad, "una palabra no más hay que tener". La persona mentirosa jamás puede ser tomada en serio, no es una persona madura y nunca podrá desempeñar ningún cargo de responsabilidad comunitaria. El mentiroso, el lisonjero que engaña a las personas para conseguir sus propósitos, el "urdimales" de los cuentos aymaras (Ochoa, 1977c:12) está encarnado por los diversos seres malignos que hemos agrupado en el término *saxra*. Los *saxras* valiéndose del engaño roban el alma de la persona que desean perjudicar (2). Una persona sin alma, se seca, como el *ch'uñu*, poco a poco hasta morir; los *saxras* que han agarrado su espíritu, *katjiata*, lo devoran paulatinamente hasta que el doliente muere.

\* \* \*

La ciudad supone un cúmulo de expectativas de mejora que, en la práctica raras veces los "residentes" alcanzan. Los trabajos más duros y de escasa rentabilidad económica esperan a los recién llegados; las esperanzas de "progreso" cultural que implique la "civilización" del campesino, cuestan "plata" y se efectúa a costa de una permanente "agresión" a la base de la identidad propia del aymara.

El *jaqi*, recién llegado a la ciudad, será tratado sin misericordia como "indio", bruto y susceptible de todo tipo de explotación, especialmente entre sus propios "compatriotas" quienes tuvieron que pasar por idéntica situación hace tiempo.

Este "universo abierto" que el emigrante se encuentra al llegar, no es sino una falacia, por cuanto muy pocos tendrán acceso a las ventajas y posibilidades que ofrece la ciudad, sufriendo la mayor parte un "repliegue" defensivo sobre sí mismo y sobre su propia tradición cultural, aunque explícitamente se niegue, al tiempo que sus condiciones de vida se degradan.

---

2.- Quiero insistir en la importancia del "robo" en el medio campesino, por lo inusual que resulta y la importante sanción punitiva que al respecto ejerce la propia comunidad. Los campesinos, apenas cierran la puerta de sus casas cuando acuden a las faenas, si bien la circunstancia cambia en relación con la proximidad a carreteras concurridas por viajeros e igualmente, depende de la cercanía existente respecto a la ciudad. Los *saxras* son mentirosos, ladrones y "flojos" (vagos), por cuanto se alimentan de lo ajeno; encarnan, en sí mismo el comportamiento más negativo y contrario respecto a las normas morales que se consideran pertinentes en el desarrollo de la vida comunitaria. Los *saxras* son propiamente el engaño personificado.



El carácter "cerrado" de las comunidades contrasta con la estructura "espiral" del "residente", cerrado una y otra vez sobre sí mismo, temeroso del dominio externo, temeroso de su barrio, de sus propios vecinos, inseguro...temeroso de sí mismo.

Recuerdo con cariño y cierta nostalgia la larga serie de recomendaciones que me hacía la hermana Saturnina, una carismática mujer, hermana evangélica, vecina de Villa Dolores en El Alto cada vez que me disponía a salir a la calle, "vas a tener cuidado joven, puro borrachos no más sabe haber a estas horas". Ni que decir tiene que casi constituyó para ella una cruzada personal el hacerme desistir en mi empecinada costumbre de salir por las noches para hablar con los *yatiris*. En la ciudad, según me indicaron y previnieron tantas veces, no hay cómo confiarse a los extraños, hay que caminar con paso vivo y nunca detenerse en las esquinas por la noche; sin conocer es peligrosos darse, no hay que hablar ni saludar a los que pasan por la calle (obligación absolutamente necesaria en el campo a riesgo de levantar comentarios negativos, "como perro ha pasado sin saludar") compartir y menos, "tomar" (beber) con desconocidos; los rateros abundan y, el daño acecha por la irresponsable alteración de los sistemas de reciprocidad, vigentes en el campo y la alocada desestructuración del orden familiar y de las relaciones conyugales. Esta "apertura" y "liberación" superficiales propias de la ciudad es respondida con una empecinada clausura simbólica por parte de una buena parte de los residentes.

Todas estas circunstancias hacen de *pachamama* un "residente" cuya eficacia y éxito se fundamenta en la...suerte. *Pachamama*, en la ciudad es suerte. Suerte buscada por todos para conseguir plata, incrementar los negocios, conseguir una buena *pega* (trabajo), hacer proliferar los clientes, asegurar la salud, e incluso el amor. La bandera del éxito en la ciudad es esta suerte, azar caprichoso del destino, "abierto" de forma indiferenciada a los que se aventuren en su búsqueda, cuya consecución lograrán sólo unos pocos.



Fig.6) Suerte;mezcla, "azar" personal.

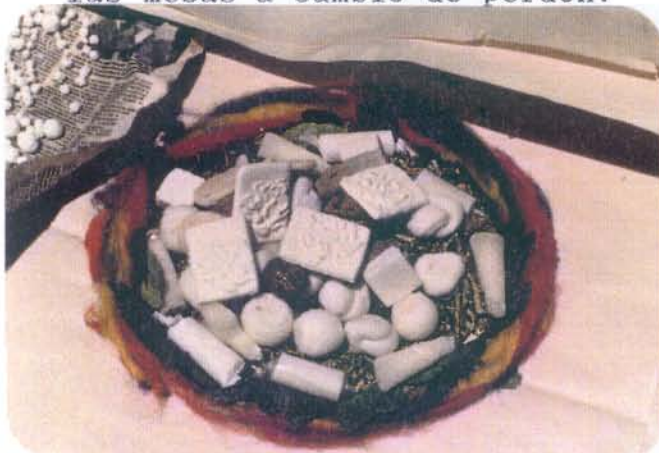


Por su parte, el mal, el daño y la maldición tienen una expresión concreta: la pena, el accidente, la desgracia; ese azar negativo que parece empecinarse de tiempo en tiempo con las personas. Sin embargo, no hay dolencia peor que la pena (*llaki*). La pena siempre está revestida de nostalgia; uno parece enflaquecerse, pierde el apetito, sin ganas de hacer nada. Por toda respuesta "tengo pena", "estoy salado". Es la pena de Pedro Chura cuando se aleja a desempeñar sus obligaciones en el magisterio rural lejos de su familia y de sus animales; es la pena de Mario Mamani, o Esteban Chura que acuden a los cocales de yungas periódicamente para sacar plata; es la pena de Modesto Capcha por la ausencia irreparable de Leocadia Cordero, su mujer o el pesar de Bernabé Chura que acude a la ciudad a trabajar como *q'ipiri* doblando su espalda para cargar fardos pesados a cambio de algunos pesitos. Algo tiene la comunidad, el campo, que tira poderosamente de sus lugareños. La pena citadina se viste del negro color del desarraigo para aquellos que no consiguen "acostumbrarse".



**Fig.7)** *Pena. Infortunio, desgracia, desarraigo.*

Gloria por su parte, es un personaje "delicado" en la ciudad, femenino, luminoso y "abierto" como el color blanco que caracteriza sus ofrendas. Su ámbito correspondiente es el de la "salud". A gloria se le ofrecen las mesas a cambio de perdón.



**Fig.8)** *Perdón. La gloria urbana.*

El "residente" fracasado, sin suerte se siente "culpable" de su condición; dirige a *gloria* sus ofrendas y oraciones, especialmente los jueves y sábados para que le proteja y especialmente le perdone de aquellas ofensas y pecados cometidos. *Gloria*, en la ciudad es una madre auxiliadora, una virgen, cuyo perdón está "abierto" a todos.

\* \* \*

Tenemos que formular, a estas alturas del análisis una pregunta que considero clave para comprender cual es la implicación metafórica de las mesas respecto a las aflicciones de la gente: ¿Qué es lo que se pide con las diferentes *mesas*? ¿Cuales son las aflicciones, las necesidades concretas que formulan campesinos y "residentes"?

En el campo, las necesidades más frecuentes que afligen a los campesinos están relacionadas con la productividad, la salud y el daño.

La productividad depende de esa *pachamama* que es flor, vida, "color", cuyo centro precisa de la articulación de contrarios (*chacha/ warmi*) expresado metafóricamente por la calidad de las especias enfrentadas (salado/dulce). Esa flor cromática de ingredientes amasados, "reconciliados" entre sí se integran en la masa común del *llamp'u*, grasa "autóctona" de llama, pertinente desde antiguo en la reproducción escalar de "cuerpos" andinos (Arriaga, 1968 pág. 210-211). *Pachamama* precisa de un orden disciplinado, íntimo que la proteja de las amenazas del exterior para "florecer".

La salud, implica la corrección de un desorden concreto que afecta a la familia. La mesa de salud presenta una disposición de colores que alude a la armonía buscada en el espacio doméstico. Los diferentes comensales que participan en el mismo banquete reproducen el comportamiento y el orden interno que se desea. Prevalece el azúcar sobre los condimentos, por tanto el carácter reconciliatorio y delicado de la ofrenda. El azúcar es "garantía" de éxito culinario. Es un ingrediente "rico" que se come con gusto. Cuando la seguridad de la familia está en juego se renuncia a las sofisticaciones del gusto condimentado por algo más pragmático y seguro como es, en esta circunstancia, el azúcar.

La mentira, el robo y la flojera configuran el "daño" campesino. Son las manifestaciones contrarias a las normas que caracterizan la vida de la comunidad; de hecho atentan contra su propia subsistencia. El daño se viste de negro, un color caracterizado por su individualismo a ultranza (no admite otros colores), su egoísmo y su desvinculación colectiva. Los *saxras* se alimentan, como las *chullpas* de grasas de animales domésticos a los que hacen enfermar hasta morir; gustan, igualmente de "desperdicios" duros e incluso de espinos, elementos que no se pueden "amasar" entre sí, imposible "reconciliarlos".



El plato de *saxra* configura un enclaustramiento perfecto; reproduce el habitáculo donde las almas de los dolientes están prisioneras de los malignos. El robo que los *saxras* efectúan del *animu* del paciente, es el responsable, a la postre de la aflicción que sufre y puede culminar con su muerte al ser "devorado" por los captores. Un *jagí* sin su alma "completa" se va secando paulatinamente hasta desaparecer.

Productividad, salud y mentira son las claves metafóricas que utilizan las *mesas* para expresar la dramática lucha por la subsistencia y la identidad que está sobrellevando el aymara altiplánico. La productividad agrícola y ganadera, baluarte esencial de la subsistencia campesina, es una responsabilidad compartida por todos los miembros de la familia. Una familia ordenada y disciplinada en la que cada miembro se siente solidario con el resto, es un órgano productivo "saludable" donde será difícil, por su cohesión interna, que penetre el engaño patológico de los *saxras*.

En la ciudad, las necesidades son de naturaleza distinta; los motivos más frecuentes de aflicción que padecen los "residentes" están relacionados con la suerte, el perdón y la pena.

El éxito urbano se debe fundamentalmente a la "suerte". La persona que tiene plata porque le va bien en su trabajo, que goza del amor y de una buena salud, es una persona afortunada, "tiene suerte". La suerte es requisito imprescindible para "triunfar" en la ciudad, es decir, para "adaptarse" e integrarse en su reglamento característico. La suerte viene definida por una *pachamama* "residente" que cambia la forma superficial de su discurso respecto al campo, para rendir tributo especial a la "plata", el dinero, los negocios, los diversos intereses propios de la ciudad que el solicitante persigue. En el seno de la *mesa* de *pachamama* se mezclan comensales y solicitudes diversas configurando una amalgama indiferenciada. El color, símbolo específico de la flor campesina, del producto que madura en las entrañas de la tierra, adquiere en la ciudad el brillo metalizado de la sonrisa del éxito. El color es la suerte citadina como era la flor en el contexto rural. Los ingredientes, no se amasan, no se "funden" en el abrazo simbólico que implicaba su moldeado paciente en el que se fundamenta la cocción de las viandas; apenas se trocean antes de ser incorporados al plato, individualizados para configurar una pasta heterogénea confusa, como el propio cuerpo citadino. Hombres y mujeres compiten por hacerse con su suerte respectiva; el centro armónico característico de la *mesa* campesina, consolidado por la unión solidaria del hombre y la mujer, presenta una poderosa desestructuración que implica un temeroso repliegue, sobre sí mismo configurando una espiral, en cuyo centro se encuentra el propio individuo, compartiendo el espacio con su contraparte, pero sin configurar esa entidad simbólicamente entramada que supone *chacha/warmi*.

El hombre sin suerte es un personaje "enfermo". El fracaso adaptativo que implica la "mala suerte" es uno de los factores causantes de aflicción entre los "residentes" quienes llegan a sentirse "culpables" de su situación, "tal vez alguna ofensa he cometido". La corrección de la mala suerte puede hacerse devolviéndola, o bien, pidiendo perdón. La salud, se identifica con la disculpa divina, por ello hay que solicitar perdón a la *gloria*, a esa virgen auxiliadora, pura, blanca, abierta a todo tipo de súplicas y lamentos, señora refinada, delicada, suave y fragante que "limpia" la congoja y devuelve la salud. Los platos de *gloria* expresan los aspectos formales característicos del perdón.

El daño en la ciudad, presenta diversas formas. La vida citadina es más compleja y establece las normas de relaciones sociales, de una forma más imprecisa que en el campo; por ello, la agresión simbólica tiene más posibilidades de desarrollo en la barriadas de "residentes" urbanos que en el dominio campesino. La competencia, las diferencias económicas así como la alteración de las relaciones conyugales conllevan, con frecuencia el contrapeso simbólico del daño, la maldición. En estas ocasiones no existe forma más exitosa de venganza que hacer "fracasar" a los enemigos (y familiares). El afectado comienza a sentir una desgana general, pierde apetito, peso, no puede trabajar, siente flojera por todo... "tiene pena". Esta pena, tristeza profunda que siente el afligido, debilita su fortaleza productiva de la que depende, en última instancia, el éxito o el fracaso de su acomodo en la ciudad.

Los diablos campesinos que encarnaban las normas de comportamiento negativas sancionadas por la comunidad, responsables del engaño y el robo del alma humana, presentan en la ciudad otro "rostro" distinto, capaz de reproducir en sus desagradables muecas, la desgracia, el infortunio, la suerte negativa y, en última instancia, la propia "pena" que constituye la consecuencia lógica del desarraigo. El robo del alma campesina adquiere en la ciudad una dimensión distinta; el alma rural es un componente de identidad imprescindible para la salud y el bienestar del "residente". Si el alma es el "principio vital" del campesino, la identidad, lo es para el "residente". La pérdida del alma en el campo, equivale en la ciudad al extravío de parte de la identidad peculiar del "residente" quien arrastra, a veces con penuria, una pública y despectiva condición de "indio", formulada con frecuencia en los núcleos urbanos, por los que ya se adaptaron hace tiempo así como por las élites criollas. Ambos procesos carenciales (alma e identidad), si no se corrigen en la forma adecuada, afligen al individuo y conllevan su paulatina destrucción. El campesino trata de robustecer la seguridad interna y la armonía de su propia familia, o bien, una vez efectuado el robo, establecer un *ayni* para recuperar su salud. El "residente" se siente culpable por la pérdida de su identidad, pide perdón y, trata de alejar la "pena" devolviéndola a su causante originario.

La tensión que expresan las aflicciones contenidas en las *mesas* de la ciudad por el énfasis concedido a la suerte , el perdón y la pena ,pone de relieve las dificultades inherentes al proceso adaptativo que vive el "residente" en su esfuerzo por integrarse a la vida urbana (3).La suerte ,garantiza el éxito del proceso,la pena,por el contrario el fracaso,mientras que el perdón, confiere la fuerza necesaria para "intentarlo" una vez más.

\* \* \*

Volvamos de nuevo sobre la "naturaleza sensible" de las aflicciones a riesgo de repetir algo de lo dicho anteriormente.

El éxito productivo en el dominio rural viene dado por la flor;*pachamama*,la "madre tierra" que alimenta y protege a sus hijos es "flor",es vida.Por ello,el éxito productivo viene dado por el realce del color,la armonía de los opuestos culinarios articulados en un enfrentamiento de condimentos que permite su consolidación respectiva.Dulce, salado ; cultura,naturaleza;modernismo ,tradición;hombre y mujer,requisitos todos ellos que resulta imprescindible unificar,amarrar,"moldear" con una pasta común capaz de definir la armonía necesaria ,para ..."florecer" y subsistir.La salud,radica precisamente en esta armonía doméstica. Para que la familia viva sin problemas ni aflicciones,hay que evitar las amenazas y engaños del exterior,hay que intensificar el orden pertinente de la vida desarrollada en la intimidad.Es preciso fraguar el equilibrio entre sus miembros como los colores y el dulce que engalanan los platos,de una forma "suave","con calmita no más".La productividad,la vida en proceso de maduración viene expresada por la "flor".Los colores teñidos y el amasado del que depende la cocción de las viandas,capaz de articular lo diverso y confrontar las oposiciones características que hemos comentado,definen el éxito productivo en el ámbito rural.

---

3.-El "residente" vuelve a la tradición de la ofrenda para bendecir su éxito y salud;no siempre es un renegado de la "costumbre" aymara.En ciertas ocasiones siente su propia identidad con más orgullo y entereza que el propio campesino (Grebe,1986:221),si bien sucumbe con frecuencia a los condicionantes culturales del medio urbano (Ochoa,1977b :9-11).Como expresa Albó (1983:73) el sistema de creencias tradicionales termina por verse afectado entre los "residentes" quienes lo asimilan a las exigencias funcionales de la ciudad.Pese a todo,la tradición aymara pugna por adaptarse de una forma digna en el marco urbano ; "residentes" reclaman la presencia de "maestros" campesinos cuya presencia masiva en los últimos años sólo puede entenderse por la demanda profesional de que son objeto.

El trabajo en común ,la reconciliación precisa de voluntades que se "aúnan" en pos del éxito se expresa a través de la "suavidad" y blandura que exigen los platos de *pachamama*, bien compactados y "cocidos" como el propio grupo humano que es moldeado conformando una masa integrada mediante el *llamp'u* ,la grasa de llama , exponente de vida, blandura e identidad entre los andinos. El azúcar , componente "delicado", femenino, se opone al conjunto de condimentos tradicionales bravíos y sabrosos (machos) que configuran la "sal" y el "picante" de la *mesa*. Este enfrentamiento culinario es articulado en el plato delimitando de forma precisa la pertinente "cocción" y blandura que se necesita entre "hombre" y "mujer", unidos como si de un mismo ser se tratase (*chacha/warmi*) para que la tierra "florezca".

La seguridad de la familia campesina depende de su propia unidad. La defensa del exterior se fundamenta en una armonía interna capaz de consolidar un espesor defensivo suficiente como para evitar las acechanzas externas . Esta armonía íntima se expresa uniendo lo diverso, como la serie de colores en la *mesa* de salud, renunciando un tanto a los riesgos de los condimentos e inclinándose por el azúcar como especie rica "garantizable" ,lo que aporta un sesgo "femenino" evidente en el preparado. La salud ,en el campo ,privilegia la competencia protectora de la madre frente a la enfermedad.

La amenaza más importante que afecta al *jagi* y a la propia comunidad en la que vive ,procede de la mentira, el engaño y la flojera, caracteres que encarnan los diversos tipos de *saxras* malignos que pueblan el altiplano. Los *saxras* son personajes bravucones, groseros, caprichosos. Son mujeres y varones de carácter tosco, "macho" que destacan por su capacidad de embaucar y engañar a las personas. El que les hace caso puede enriquecerse con rapidez o ...perder su propia alma y enfermar hasta la muerte.

Sus platos se caracterizan por la diversidad inarticulada de viandas, semillas duras, espinos ,cortezas arbóreas, minerales, plumas y trozos de cuero animal...etc. Un conjunto de elementos que no se puede amasar, "unificar" ni homogeneizar. Los ingredientes permanecen individualizados, sin aparente relación entre unos y otros, como los propios *saxras* en la escena que plasma Carmelo Condori al efectuar su *ch'iyara misa*. En dicha escena los *saxras*, a pesar de su condición sexual distinta ( macho y hembra), permanecen cada uno en su habitáculo correspondiente, como si estuvieran respectivamente aislados entre sí, sin contacto ni aparente comunicación entre ellos. La definición de los *saxra* radica en la separación del núcleo "doméstico" que expresaba en *pachamama*, el encuentro *chacha/warmi*. El individualismo acérrimo que caracteriza a los *saxras* se expresa en su predilección por el color negro que se define precisamente por la ausencia de colores. Las semillas , frutos y espinos configuran un plato que parece hecho de inmundicias y desperdicios, diverso e inarticulable.

Buena parte de los frutos y semillas proceden de los valles cálidos y regiones tropicales, son de "fuera", como foráneo se concibe al mal y a la enfermedad. Los *saxras* no comen "rico", es decir no prueban el azúcar, por lo que sus platos son sabrosos en exceso, picantes, bravíos... "machos".

En la ciudad, el color expresa la fortuna, la "suerte", el éxito. *Pachamama* en la ciudad es "suerte" y sus platos se caracterizan por una amalgama de ingredientes que se mezclan de forma individual e indiferenciada. Son platos sabrosos, pero preparados con cierto apuro, con prisa, "asados" como corresponde a los gustos citadinos. La suerte está "abierta" a todos y su consecución se quiere con urgencia. El brillo de la plata, los recursos económicos y los dones que se persiguen entremezclan lo "dulce" y "lo salado". El encuentro entre las especias no concita la reconciliación sino la lucha, la competencia. Cultura, naturaleza, modernismo y tradición, pugnan por establecer su hegemonía en la ciudad incrementando sus respectivas oposiciones. Hombre y mujer conciben expectativas distintas, casi específicas de cada uno; el núcleo familiar se debilita por la complejidad y escasa definición de las relaciones posibles entre los vecinos y los intereses contradictorios que se generan en el interior de la propia casa.

La "suerte" citadina se engalana con buena parte de los requisitos formales característicos de la "flor" campesina, por eso hace ostentación del color, del brillo y de la grasa que caracterizan la vida andina. Los aspectos sensibles que en el campo conducen a la "flor", es decir al éxito productivo, reflejan en la ciudad, el éxito, la fortuna y la plata, caracteres que identifican la "suerte" personal. Si la producción campesina es fruto de una responsabilidad compartida en la que las voluntades se "moldean", "reconcilian" y se "cuelcen" pacientemente a lo largo del ciclo productivo esperando el florecimiento futuro de los campos, la suerte es designio y consecución individual. La suerte sonríe "a su capricho" en pocas ocasiones; no depende de un esfuerzo colectivo, simplemente de alguna específica maniobra individual. La suerte está abierta y es indiferenciada, a cualquiera puede tocar. Los platos citadinos se preparan por ello mezclando ingredientes sin articulación previa, sin amasar, configurando individualidades propias que no han sido homogeneizadas. Las *mesas* urbanas se preparan con rapidez "a la brasa", asadas, poco hechas, mientras sus ingredientes se queman entre llamaradas y crepitaciones. Poseen un índice de articulación mucho más reducido y extremado (algunos ingredientes se achicharran, otros quedan crudos, según su "suerte"). El enfrentamiento entre el azúcar y los condimentos tradicionales, se hace de una forma abierta, indiferenciada, como si todos compitieran entre sí, sin orden específico.

El centro, el núcleo familiar al que se llega después de innumerables titubeos periféricos que configuran una espiral centrípeta presenta una importante desestructuración ; la armonía interna campesina, la fusión pertinente que explica por sí mismo *chacha/warmi*, se transforma en dos entidades de autonomía creciente, *chacha* y *warmi*. Hombres y mujeres comienzan a rivalizar entre sí por la consecución de su suerte respectiva.

El sentimiento de culpa que produce el fracaso adaptativo y su consecuente aflicción se "limpia" con el rezo y la penitencia. La *mesa* blanca, la *mesa* de gloria es salud porque encarna el perdón. Un perdón abierto a todos, blanco, puro, suave , delicado , aromático y dulce que conduce a la reconciliación del "residente" consigo mismo.

La pena que afecta a los "residentes" atenta contra la base de sus esfuerzos de integración. El cansancio , la abulia, la flojera son caracteres que adornan a la "pena". La pena es negra, corroe la identidad propia del "residente" le despoja de su propio carácter. No en vano algunos reaccionan volviendo al seno comunitario. La pena es egoísta, dura, indiferenciada, contagiosa y contaminante, sucio como los desperdicios que conforman las *mesas* negras de los mercados. El aspecto sensible de los ingredientes que en el campo expresan el carácter caprichoso y antisolidario de los *saxras*, muestran en la ciudad el rostro entristecido del fracaso. Agredido por la envidia ajena e incapaz de acostumbrarse a la reglas competitivas de la ciudad, el "residente" cabalga entre dos mundos sufriendo un desarraigo exponencial que le hace sentirse "residente" en el campo y "campesino" en la ciudad, en definitiva, triste apenado y sólo en ambos medios; confirmación evidente de la eficacia absoluta de la "maldición" de que ha sido objeto.

Si expresamos de forma esquemática las aflicciones características del campo y las propias de la ciudad, tendremos el siguiente cuadro :

	Campo	Ciudad
Pachamama	Flor	Suerte
Gloria (salud)	Armonía (madre)	Perdón (virgen)
Saxra	Mentira	Pena
	Subsistencia	Abundancia
	Identidad	Integración (Desarraigo)
	Solidario	Individual

Las carencias y aflicciones propias del campo aluden a la subsistencia, e identidad campesinas expresadas en la pertinencia del orden productivo, la armonía familiar y el respeto estricto a una normas morales de comportamiento de cuya observancia depende la pervivencia de la propia comunidad. La comunidad precisa de la colaboración del individuo, de su compromiso solidario para subsistir.

En la ciudad, las claves que las *mesas* expresan sobre la vida de los "residentes" aluden a la suerte como fórmula imprescindible de éxito, al perdón como procedimiento de expiación de la culpa personal que está incidiendo en la mala suerte del doliente, y a la "pena" y el desarraigo como fórmula estricta de aflicción que obstaculiza los logros pretendidos. La ciudad establece un criterio básico que es imprescindible adoptar para la consecución del éxito: El triunfo es una cuestión personal, "individual", resultado de la "fortuna" y del empeño propio, en un medio competitivo que se muestra como un tiburón de enormes fauces, "abierto" para todos.

Las claves del éxito comunitario a las que aluden las diferentes *mesas* campesinas, radican en el sentimiento solidario del campesino; solidario con la familia, con la comunidad y con el propio mundo en que se inscribe su existencia (Salazar, 1972:85-100). La protección familiar que se formula en las *mesas* de salud intensifican el carácter armónico que debe presidir la intimidad doméstica de la que depende la tranquilidad y la dicha de sus miembros. La amenaza explícita a este sistema de valores expresados en las *mesas* campesinas procede de la mentira, el engaño y la flojera, manifestaciones específicas del egoísmo individual incapaz de solidarizarse con los problemas colectivos que están encarnados en los diversos seres malignos, *saxras*, a través de sus preferencias culinarias.

En la ciudad el "residente" concibe el éxito bajo el prisma de un suceso afortunado que premia el empeño personal. La suerte sonríe la iniciativa personal individualizada, no la solidaridad con el grupo. La fortuna, ese "accidente" que caracteriza al éxito citadino, se ve contrastado por la "desgracia", y la "pena" que también constituye un suceso anecdótico que a cualquiera puede afectar. El excesivo individualismo que caracteriza al "residente" en la consecución del éxito, le deja del mismo modo sólo ante la desgracia, profundamente desamparado. Aquello que otorga el éxito, puede también negarlo, con el agravante de que el "residente" no cuenta con el entramado social característico que la comunidad teje entre sus miembros para acogerlos siempre bajo su amparo.

La *mesa* acompaña al aymara en el proceso adaptativo que implica el "salto" a la ciudad transformándose ella misma. Se hace más sofisticada, abierta, indiferenciada... menos exclusiva.



Ingredientes ,solicitudes y comensales se interfieren mutuamente en la configuración del plato para definir, en la forma precisa, los gustos pertinentes en la ciudad que, a su vez, constituyen fiel reflejo de las nuevas carencias y aflicciones que preocupan a los "residentes".

Cada sociedad elige la expresión formal de las metáforas que necesita en la configuración de un lenguaje que permita construir la realidad y referirse a ella (Lakoff y Johnson,1986).El éxito y eficacia de las *mesas* aymaras radica en su capacidad precisa de conciliación metafórica. Las *mesas* hacen converger los gustos culinarios de los comensales con las necesidades y aflicciones de los oferentes.

La *mesa*,es por tanto,punto de encuentro ,metáfora culinaria que canaliza de forma expresiva los gustos de unos y las carencias de los otros.Los deseos y necesidades respectivas que muestran comensales y oferentes son articulados en el plato,de tal forma que con su ofrecimiento y consumo ,unos y otros se sienten igualmente satisfechos.

Los "dioses" agradan y curan a los hombres "comiendo" sus platos;los hombres alimentan a los dioses y complimentan su apetito agasajándoles con una comida capaz de encarnar de forma metafórica aquello que más les aflige.Estos comensales sagrados se alimentan de las diversas aflicciones humanas expresadas en la *mesa*; al aceptar el plato y,especialmente al comerlo ,digieren las penas, curan las enfermedades, limpian el daño y atienden los deseos y carencias que los dolientes solicitan.

Los comensales sagrados son "campesinos" y "residentes" porque comen las comidas propias de ambos y comparten los avatares específicos de cada una de las situaciones. Saben de la lucha por la subsistencia y la identidad del campesino cuya expresión culinaria pertinente responde a lo "cocido",procedimiento que expresa el ablandamiento doméstico solidario y homogéneo de lo diferenciado ;por otra parte conocen,así mismo las exigencias de la vida del "residente" ,implicado en la "suerte" del éxito personal o el fracaso, la integración o el desarraigo cuya expresión culinaria correspondiente son los platos asados,"poco hechos"(pasados o crudos,"al azar") que se preparan con rapidez en el ámbito urbano, donde lo habitual resulta comer "en la calle". La comunidad y el código pertinente de conductas morales que rigen su ordenamiento se ajustan a los caracteres metafóricamente expresados en el plato bien "cocido". La ciudad,con su complicada amalgama de normas y roles se expresa culinariamente en la metáfora contenida en el plato poco hecho,asado,"quemado" en su superficie,en el que las especias e ingredientes se superponen de forma indiferenciada ,sin estar convenientemente articulados,ni configurar un conjunto "armónico".

El plato cocido es el que representa con propiedad a la tradición aymara porque se adapta mejor a sus propias normas esenciales de subsistencia, inscritas en su cultura. El enfrentamiento que se produce en el seno del plato se ajusta a las normas consuetudinarias previstas para articular la reconciliación necesaria entre los opuestos. El encuentro de contrarios efectuado según las normas pertinentes en la tradición cultural, no separa ni establece el triunfo de uno de los contendientes sobre el otro, sino que fundamenta un equilibrio armónico, fecundo entre los rivales a través de su articulación respectiva.

El plato poco hecho, semi asado o achicharrado, por el contrario, se decanta especialmente del lado de la naturaleza. El "progreso" citadino es entendido de esta forma como "atraso" cultural por parte de la tradición campesina. La ciudad es el nido de los *q'aras*, es decir de aquellos "pelados" que no tienen nada que se deba a su propio esfuerzo. El término hace referencia despectiva a los blancos y criollos de la ciudad, pero se aplica también a los "residentes" que se olvidan de su comunidad, y se transforman al perder su amparo en algo... desierto, vacío y... yermo, como los peores páramos de altura característicos del altiplano. El *q'ara* identifica al hombre desnudo, "sin lo que naturalmente debería tener" (Cotari, et al, 1978:313). Esa carencia fundamental que hace del *q'ara* un ser baldío, amoral y estéril es precisamente, la cultura.

La comida cocida representa a la comunidad y es competencia de la mujer, dentro de un espacio doméstico cerrado, familiar. La comida asada es competencia del hombre (se le reservan los mejores trozos, acostumbra desollar al animal, si bien las mujeres demuestran igualmente una gran maestría, y en ciertas ocasiones lo prepara) y suele efectuarse como sabemos en el ámbito festivo, "abierto". La combinación metafórica de lo cocido y lo asado mediante el plato ritual de la mesa parece expresar la pertinencia específica de dos entornos actualmente diferenciados en los que, por un lado, la mujer representa las cualidades propias de lo "cocido", íntimo, protector, doméstico y solidario, frente a lo poco pasado, asado, citadino, competitivo, abierto e individual que encarna el varón. De esta forma, mediante el juego metafórico de los diversos platos rituales, son los propios aymaras los que se "cocinan" a sí mismos, estableciendo la pertinencia de un entramado social diferente y específico, según los casos. La expresión correcta de estas recetas culinarias que ligán indefectiblemente a los hombres con sus dioses consolidan platos diversos capaces de expresar el "gusto" pertinente de cada aflicción. Es así que oferentes y comensales sagrados establecen el punto óptimo de encuentro mediante la mesa donde se formula la expresión culinaria apropiada de cada una de las aflicciones.

La comunidad bien "cocida" y la ciudad "asada" como corresponde a los alimentos foráneos ,consolidan las preferencias culinarias de los comensales sagrados siempre que acuden al banquete de la *mesa*, bien sea como "campesinos" o como "residentes".Estos distinguidos invitados conocen con exactitud lo que acontece en ambos medios ,hasta el punto de que las situaciones específicas del medio rural y urbano constituyen la esencia de su propia dieta culinaria.

**III.Las aflicciones complejas.**- No siempre es posible plantear el problema que el especialista trata de resolver con una sola *mesa*.La complejidad de la aflicción ,la injerencia de comensales diversos y las matizaciones pertinentes que el tratamiento de la cuestión precisa ,pueden concitar,a criterio del "maestro",la presencia de diversas ofrendas.Los rasgos simbólicos que las *mesas* expresan mediante la articulación de sus atributos sensibles,capaces de seducir a los diferentes comensales sagrados ofrecen así un abanico de combinaciones limitadas que ,seguramente podrían reproducirse de conocer completamente las claves selectivas que implican.Esta selección de los atributos sensibles de las *mesas* está en función del carácter de los comensales a los que se destinan ,cuya participación resulta pertinente en el planteamiento simbólico del problema.

"Mesas negras","mesas de color","mesas blancas" y "mesas de espinos",entre otras posibles,pueden compartir un lugar específico en el desarrollo ritual del "banquete" cuando el especialista lo considere oportuno.Es el caso del empleo conjunto de *mesas* negras y *mesas* de salud ,por parte de Carmelo Condori cuando lo exige el tratamiento de la patología originada;o el uso simultáneo de *ch'api mesa* y *ch'iyara misa* para garantizar la "limpia" correcta de la maldición ;o el caso del pago que en agosto efectúa José Alejo Benito ,empeñado en diferenciar una *mesa* de "*achachilas,awichu*",caracterizada por el color, y otra de "*virgen ,pachamama*" en la que privan los componentes blancos.Si bien existe un código común que podría ser reproducido de forma genérica,cada especialista selecciona, según su criterio personal,lo que el planteamiento simbólico del problema precisa en cada caso.

Julio Quispe es *yatiri* natural de Santiago de Huata (provincia Omasuyos ,del Departamento de La Paz),a orillas del lago Titicaca.Lleva muchos años trabajando en La Paz y posee una clientela habitual entre los "residentes".Tiene varios familiares en Villa Adela (El Alto) a los que atiende de forma habitual en sus necesidades rituales.Uno de sus sobrinos había terminado de construir su casa y quería que Julio le preparase algún remedio para defender la casa del rayo.En ciertos lugares la cruz de madera y la corona de flores que se coloca sobre el tejado durante la *ch'alla* de la casa consideran que es suficiente para protegerla,sin embargo ,Julio prefiere "pagarle" con *mesas*.

Siempre que Julio "paga" al rayo con *gloria mesa*, acostumbra emplear dos ofrendas, una para *pacha rayu*, rayo del lugar, y el otro para el *qaquri* (onomatopeya que reproduce la caída del rayo), el calvario lejos del entorno doméstico donde se sabe que en cierta ocasión un rayo "ha llegado". Las dos *mesas* se van configurando simultáneamente, una a la derecha del *yatiri* (*pacha rayu*), la otra a su izquierda (*qaquri*).

La *mesa* del *pacha rayu* o "rayo del lugar" se caracteriza por la presencia mayoritaria de ingredientes blancos, mientras que la *mesa* destinada al calvario tiene "color". La *mesa* del *pacha rayu* contiene calveles blancos, imprescindibles para contentar a los seres del *alax pacha*, mientras que la otra carece de flores. Al colocar los claveles, Julio considera a los diversos rayos que "han llegado" durante toda la semana. La *mesa* de la izquierda, destinada a un calvario "alejado" de la casa, se ofrece para *ñanqha rayu*, es decir, el rayo maligno, a pesar de los colores que ostenta, los cuales le aproximan a la *pachamama* y lo alejan formalmente de los *saxras*.



Fig.9) *Pacha rayu* (derecha)  
*Ñanqha rayu*(izquierda)

La *mesa* de la derecha es la *mesa* de la *gloria*, la de la izquierda, la de los rayos malignos.



Fig.10) *Pacha rayu*; *gloria mesa*.



Vacía las nueces que han entrado en las bolsas de los ingredientes azucarados y coloca una doble ofrenda de vino dulce en cada uno de los platos, utilizando las cáscaras como recipiente. Insiste en que el alcohol tan sólo lo va a utilizar para convidar y hacer "pasar" la *mesa* destinada al calvario.



Fig.11 Ofrenda de vino en las cáscaras de nuez.

La *mesa* de la derecha muestra una marcada tendencia centrípeta en la colocación de las hojas de coca culminando con la última en el centro mismo del plato; Julio describe un círculo completo, en sentido contrario a las agujas del reloj que culmina en la definición de su centro, como corresponde a la ofrenda "doméstica", céntrica y cerrada. Por el contrario la ofrenda de la izquierda posee otro ritmo diferente, es fundamentalmente periférica, "marginal" como lo es igualmente el "calvario" al que se dedica, ajeno al espacio doméstico; Julio inicia la disposición de la coca en su centro, para recorrer paulatinamente la *mesa* "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj hacia su periferia. Este movimiento se repite con la inclusión del unto de llama en ambas ofrendas; Julio fragmenta pequeños nódulos de grasa que apoya sobre las hojas de coca.



Fig.12 Las mesas con la coca dispuesta



Fig.13) *Inclusión de unto de llama  
Mesa, ñanqha rayu.*

La ofrenda *pacha rayu* de la derecha se quema en el patio de la casa del sobrino, una vez que Julio Quispe ha "recomendado" diversos rezos con incienso, pasando un brasero de carbones encendidos, por encima de las cabezas de todos los presentes quienes se arrodillan en dirección a la salida del sol. La otra *mesa*, la de *ñanqha rayu*, se lleva al calvario próximo "empaquetada", para ofrecerla allí mismo con una docena de claveles blancos y buena cantidad de alcohol, imprescindible para hacer "pasar" bien la ofrenda.



Fig.14) *Pacha rayu "pasando"*

\* \* \*

La definición del "*rayu*", parece especialmente compleja para Julio Quispe; no se contenta con la visión "tradicional" que se aplica a la *gloria mesa*; la defensa contra el rayo exige ciertos "matices" que completan la cobertura ritual así como el carácter diferenciado del rayo. Por un lado, *pacha rayu*, "rayo del lugar" o "rayo de la tierra", caracterizado por el refinamiento propio de los platos habituales de *gloria*, tanto por su delicadeza y blancura como por su hermetismo doméstico, y su configuración centrípeta.

Es un plato de *gloria* ,preparado para los seres del *alax pacha* y los rayos caídos durante la semana que se ofrece previo saludo estipulado con incienso.*Pacha rayu* adquiere así el carácter delicado ,femenino,protector y doméstico que engalana su propia comida.

Por lo que respecta a la ofrenda de *ñanqha rayu*,se trata de una *mesa* de color menos refinada,más "bravía",marginal ,"peligrosa" y periférica;se destina a un "calvario",es decir el sitio donde se sabe que el rayo ha caído.Se trata de un rayo varonil ,de apariencia recia,y de maneras toscas ,cuando no groseras;está ligado a la tierra, cuyas preferencias culinarias parece compartir;este *ñanqha rayu* ;este *ñanqha rayu* es la propia respiración de la *pachamama* (Albó-Quispe,1987:19) .En la cosmovisión aymara todo tiene su correspondiente pareja,"...la Tierra es *jaqí*, no está suelta,no es *ch'ulla* (sin su contraparte)" (Albó-Quispe,1987:16);el "maestro" Julio Quispe considera pertinente plasmar esa dualidad esencial en la concepción del rayo,mediante el código simbólico combinatorio que las *mesas* le permiten.

Otros especialistas introducen esa dualidad "dentro" del propio plato ,o en la relación más amplia que se establece entre unos platos y otros,o lo que es lo mismo, entre unos y otros comensales.Julio Quispe liga a los *ñanqha rayu* a la tierra y otorga un formato "colorista" a sus platos, mientras que Carmelo Condori encuadra al *ñanqha rayu* entre los demonios ,y el aspecto sensible que aplica a sus ofrendas se fundamenta en la "*mesa negra*".Esta divergencia quizá pueda entenderse como simple cuestión de "escuela" entre uno y otro "maestro" o bien ,en razón a que el matiz pertinente que sobre el rayo desean resaltar, en cada uno de los casos,es diferente.Rösing (1989:9-20) presenta el caso concreto en el que un "maestro" *kallawaya* distingue hasta cuatro tipos de rayos diferentes;en otro trabajo suyo (Rösing,1988a:439-442) reseña una ofrenda constituida por ¡48! pequeños platos.

El especialista ,a mi entender,selecciona según su propio criterio ,las posibilidades que le ofrece el código genérico compartido y concreto de las *mesas* rituales para expresar de manera más convincente y correcta el problema que pretende solventar.Si bien es cierto que ,como manifiestan una y otra vez los "maestros",cada uno prepara su *mesa* de manera diferente,existen unas reglas codificadas que nos permiten distinguir ,con cierta facilidad una *pachamama* de otra para *gloria*,o una *ch'iyara misa*,de un plato para los *chullpas*.

\* \* \*

No puedo evitar pensar por un breve instante en aquel movimiento mesiánico que en la segunda mitad del Siglo XVI amenaza a los andinos con la vuelta de sus *huacas*.Las *huacas* andinas estaban particularmente "hambrientas" ;se quejan de las desatenciones rituales que los hombres tienen con ellas y reclaman sacrificios a los adeptos para evitar ser presos de su castigo.



El hambre las hace volver y triunfar aparentemente sobre el Dios cristiano ¿Qué implicaba el hambre de las *huacas* en un sector de Huamanga donde se habían concentrado tantas calamidades?

¿Cabe pensar que el hambre de las *huacas* estuviera aludiendo explícitamente a las aflicciones intensas que los individuos padecían poco después de efectuada la conquista del Perú? Las *huacas* estaban hambrientas porque eran quizá muchas las carencias y necesidades; los hombres precisaban con urgencia el hambre de sus *huacas* para corregir las múltiples aflicciones que les atosigaban. Sin duda, la conquista, el triunfo del Dios cristiano y las humillaciones que sufrieron las *huacas* tradicionales fueron causa de profunda congoja y abatimiento.

La empecinada observancia posterior por parte de los extirpadores de idolatrías sobre las "brujerías" achacadas a múltiples tradiciones populares, no han conseguido erradicar la costumbre del ofrecimiento de "comida" a los seres tutelares andinos (Silverblatt, 1990: 136-144). A pesar del profundo repudio que pueda causar a la cultura occidental, como en tiempos de la Colonia, la existencia de unos seres sobrenaturales que gustan de la comida, éstos continúan siendo agasajados por los anfitriones aymaras en diversas ocasiones. Mientras los comensales sagrados sigan mostrando buen apetito, la salud, el éxito comunitario y la propia vida altiplánica estarán garantizados. El hambre de los seres tutelares les liga indefectiblemente a los hombres, consolidando con ellos una alianza sólida, a través de la cual, calmar el apetito de unos conlleva a complimentar los deseos y solicitudes de los otros. De esta manera, los comensales se adaptan a la situación concreta que viven en la actualidad las diferentes sociedades aymaras. Son "campesinos" y "residentes", como las personas que les ofrecen los platos, y se muestran profundamente solidarios con las penurias y deseos que les formulan en las comidas. La voracidad que los comensales sagrados muestran, así como su irrefrenable apetito, constituyen prueba irrefutable del deseo que también ellos tienen por satisfacer las demandas de que son objeto por parte de los hombres.

VIII- MESA,MISA; DE LA OFRENDA  
AL SACRIFICIO

#### VIII- MESA, MISA: DE LA OFRENDA AL SACRIFICIO.-

Estimo conveniente, aunque pueda resultar aparentemente reiterativo, recapitular de forma abreviada los aspectos que el estudio ha ido resaltando en relación con el análisis de la *mesa*, como ofrenda ritual, para subrayar de forma conveniente la matización concreta que el presente capítulo pretende aportar.

Las sociedades aymaras destacan por la expresión de un considerable ritualismo; diversos actos ceremoniales en relación con los ciclos vital, festivo y productivo salpican la vida del individuo y su inclusión paulatina en la comunidad. La comida configura un requisito ceremonial privilegiado en la definición de los actos rituales con capacidad para expresar de forma precisa la formulación simbólica de la propia estructura social comunitaria (Johnsson, 1985:160). La comida constituye un fiel reflejo de la reglas que establece el entramado social de la colectividad, así como modelo pertinente en la expresión simbólica del propio espacio andino, configurado por la oposición complementaria y tradicional entre puna y valle como resaltan, entre otros, Ossio (1978:377-389; 1988:103) y Bouisse-Casagne (1987:207-256), y que se completa con la ampliación del horizonte espacial hacia las tierras bajas del "oriente".

La urdimbre entre los individuos se establece en base a una estricta reciprocidad, desarrollada de diferentes formas. El sistema de intercambio recíproco y simétrico de bienes y servicios que conlleva todo *ayni* es el que mejor se adapta a la formulación expresa del sistema. Dentro de este contexto genérico en el que priva el sentido de reciprocidad hay que insertar a la *mesa* y sus implicaciones metafóricas. El ofrecimiento de dones establece una ligazón estrecha entre donante y receptor, quienes se ven obligados a intercambiar sus papeles originales para cumplimentar el proceso en la forma socialmente pautaada. Las reglas de reciprocidad por las que se rigen las relaciones entre los hombres, afectan igualmente el desarrollo de las pertinentes relaciones para con los seres sobrenaturales, "la naturaleza es como nosotros: come, nos da y tenemos que devolverle" (Albó-Quispe, 1987:16). La *mesa* es por tanto, objeto susceptible de *ayni* entre hombres y "dioses" de tal forma que su aceptación implica la contraparte recíproca correspondiente. El cliente espera conseguir las solicitudes que hace expresas al ofrecer el plato.

La *mesa* es un plato de comida simbólica capaz de satisfacer el apetito de los diferentes seres tutelares aymaras. Los diversos comensales sagrados convidados en las *mesas*, por el buen hacer de los anfitriones, tienen preferencias gastronómicas específicas que los especialistas, deben respetar, cumplimentando cada plato con exactitud y cuidado, para no confundir los ingredientes, ni aderezarlos de una forma que no se ajuste a los gustos estipulados de cada comensal.

Las diversas tendencias culinarias de los diferentes comensales sagrados aluden a los caracteres específicos que adornan la personalidad de cada uno de ellos ;su predilección por unos u otros ingredientes, así como la forma expresa de tratamiento culinario que implican, reflejan los gustos de los comensales sagrados por el tratamiento gastronómico que la colectividad "merece" según su criterio.

*Chullpa* encarna al "indiferente", crudo como sus viandas, apartado en los lindes comunitarios , en las cumbres de los cerros o en los márgenes de los ríos; come crudo porque él mismo está "crudo", insolidario, egoísta y "apartado", molesta exclusivamente a aquellos curiosos que merodean por sus dominios.

*Saxra* ,por el contrario presenta un exceso de sabor, le encanta vigilar ,aproximarse y escudriñar lo que acontece entre los hombres. Es un curioso incorregible , "pesado", cargante, además de falso ,flojo y ladrón. *Gloria* es refinada , delicada y protectora ; por su parte, *pachamama* es el equilibrio, la reconciliación solidaria y la armonía, el punto medio o *taypi* conciliador .

Los diversos comensales muestran predilección por formas distintas de concebir las relaciones humanas. En el plato el anfitrión reproduce y plasma en forma metafórica la "comunidad" que cada invitado apetece , "cocinada" según sus preferencias. Es este "universo reducido" el que el especialista construye , en cada una de las ofrendas , a instancias del gusto y predilecciones culinarias que los diferentes comensales manifiestan. De esta forma lo que anhelan los comensales sagrados es la propia comunidad humana, concebida en cada caso, según caracteres distintivos que los hombres utilizan para sancionar y diferenciar en parte, lo bueno de lo malo, lo provechoso , de lo estéril , lo colectivo de lo individual. Las preferencias culinarias de cada comensal definen conductas específicas que se asocian al carácter manifiesto de las diferentes comidas.

El proceso creciente de emigración que afecta a las áreas rurales en beneficio de la ciudad ha modificado las normas de comportamiento propias del campo así como el propio sistema de creencias tradicionales que presentaban , en un principio, los recién llegados a los núcleos urbanos. Este proceso adaptativo ha supuesto un cambio sustancial en los hábitos gastronómicos de los campesinos, al irse consolidando paulatinamente como "residentes". En la ciudad existen "otros platos" que corresponden a los gustos y posibilidades que caracterizan el medio urbano. Los comensales sagrados han "acompañado" a los emigrantes en su emplazamiento citadino transformándose junto con ellos en "residentes" y sufriendo de igual forma los rigores del proceso adaptativo . La *mesa*, testigo privilegiado del cambio, ha consentido a lo largo del proceso , ciertas modificaciones internas en su propia configuración , para mejor adecuarse a los gustos citadinos.

Los platos propios del ámbito campesino caracterizados por su cocción lenta y el ablandamiento medurado de los ingredientes se han visto superados, en la ciudad, por la preferencia y mayor relevancia que poseen los platos "rápidos", asados al fuego y sabrosos que contrastan con el carácter un tanto "cansino" de las sopas. La *mesa* ha conseguido adaptarse a las preferencias ciudadanas, renunciando al ablandamiento y "cocción" de sus ingredientes por una combustión eficaz que consigue tostar el preparado en un tiempo razonablemente breve. De esta forma, casi "al azar", algunos ingredientes se "pasan" demasiado, al tiempo que otros quedan "crudos", según sea su "suerte".

La preferencia de los comensales sagrados por el plato cocido en el dominio rural y por el asado en la ciudad, refleja por una parte, el cambio sustancial que afecta a las normas de comportamiento pertinentes en uno y otro medio, así como la valoración estricta que los actores sociales hacen del propio cambio.

Por un lado, el amasado reconciliador pertinente en la comunidad, cuya subsistencia resultaría imposible sin la cohesión precisa de sus miembros, contrasta con la primacía de la iniciativa personal e individual que caracteriza el éxito y la "suerte" ciudadana. Por otra parte, la metáfora culinaria que hace mención estricta a la prevalencia ciudadana de lo asado, encubre una crítica mordaz por parte de los defensores de la tradición campesina, al considerar la ciudad y sus platos, (que estiman causa frecuente de enfermedad para las gentes que habitan las ciudades, "por lo que comen será que siempre caminan enfermos", frente a los del campo que justifican la salud, resistencia y entereza habituales del campesino) modelos de "atraso cultural", reflejado en el valor despectivo del término *q'ara*, "desnudo". El *q'ara* y el *chullpa* guardan cierta similitud sugerida en términos de "desnudez" que hay que matizar; la desnudez del *chullpa* afecta hoy a su cuerpo descarnado, la del *q'ara* a su naturaleza estéril; el *chullpa* es en la actualidad "hueso", mientras que el *q'ara* es concebido por los campesinos como un ser vacío, yermo que se cubre con la mentira y el abuso. Los *chullpa* están relacionados con un tiempo presocial y precultural; desconocen las ventajas de las técnicas artesanales, los refinamientos de la comida, así como las innovaciones productivas porque fueron los "primeros" y no "supieron" desarrollarlas. Los *q'ara*, sin embargo, son los recién llegados y su "desnudez" parece deberse a una persistente "incapacidad". El *q'ara*, hace plata con rapidez y de la misma forma lo gasta en objetos y vicios "absurdos". Los *chullpa* están desnudos por desconocimiento, los *q'ara*, por su "capricho". Los primeros comen "crudo" como corresponde a su naturaleza social, igualmente "cruda", mientras que los segundos... "¿qué comerán?"; siempre resulta un verdadero problema la atención culinaria de las visitas de instituciones ciudadanas en las comunidades, aunque se concluye que la carne asada, sea de oveja o de pollo, es lo más aconsejable al gusto "antojadizo" de los *q'aras*.

Precisamente, es la carne asada el procedimiento culinario que menos refinado precisa, permaneciendo "casi" del lado de la naturaleza (Lévi-Strauss, 1987:418). *Q'aras* y *chullpas* comparten, en el extremo de una "historia andina" escrita a "retazos" cíclicos, una situación próxima. Mientras los *chullpas* comen "crudo" por desconocimiento de otros sabores, los *q'aras*, beneficiados del hecho ineludible de ser los últimos en llegar y poseer un abanico completo de posibilidades culinarias, se decantan "a capricho" por lo asado, circunstancia que desde la expectativa campesina constituye un rasgo cultural esencialmente regresivo.

La comunidad "cocida" y las barriadas de "residentes" urbanos "asadas" parecen constituir los modelos culinarios que mejor se adaptan a las preferencias gastronómicas de los comensales sagrados en uno y otro medio. Por otra parte, constituyen el reflejo "plástico" de cómo son concebidas comunidad y ciudad, a través del recurso metafórico de la comida y el entramado pertinente de ingredientes y personas.

¿Qué expresa el hambre de los "dioses"? Los "dioses" se afligen por hambre, por satisfacer un apetito que depende, en última instancia, de la cumplimentación y agasajo que los hombres efectúen. Hombres y "dioses" comparten un interés y una preocupación razonable por la aflicción que es tratada en el plato; el especialista combina el gusto culinario de los comensales sagrados con la adecuada expresión metafórica de la aflicción que pretende resolver. El hambre de los "dioses", se constituye, de esta forma, en el principal garante terapéutico del doliente. La *mesa* es, en sí misma, punto de encuentro conciliador, *taypi* en el que oferentes y comensales terminan por reconciliarse a la vez que dan cumplida satisfacción de sus apetitos, carencias y necesidades respectivas.

Este conjunto de consideraciones resultan de la concepción de la *mesa* como "ofrenda" ritual, culinaria; sin embargo, ¿es la *mesa* exclusivamente un don culinario que se entrega a unos comensales sagrados, con la intención de "obligarles" a pactar un contrato de atención recíproca? La *mesa* estimo que, sin dejar de ser efectivamente una ofrenda de comida ritual, esconde otras matizaciones sugerentes que es preciso analizar. No hay que olvidar que la *mesa* es destinada al holocausto de las llamas, "sacrificada" de una forma metafóricamente cruenta; la *mesa* es inmolada como si se tratase de una víctima sacrificial, de una oblación sagrada, lo cual aporta un matiz nuevo, de gran importancia a su significación.

\* \* \*

"En su lugar de la llama, ponemos pues unto", comenta Ignacio Caillanti matizando el por qué de la costumbre de introducir grasa de llama en las ofrendas; su apreciación se hace más explícita, al apoyar el argumento con un ejemplo bíblico: "así como nos cuentan que Abrahám sacrificó una oveja en lugar de su hijo Isaac, así haemos nosotros con el unto". De forma parecida se explica Mario Mamani, "en ves de llama se coloca unto siempre", de hecho es frecuente encontrar en cierto tipo de ofrendas figuritas hechas de unto de llama que representan al camélido andino y que se destinan finalmente al fuego. Carmelo Condori, considera el vino empleado en las *ch'allas*, "como de Dios su sangre" y utiliza los ingredientes de la ofrenda en la configuración de un cuerpo "perfecto" que es finalmente destinado al holocausto de la hoguera. Severino Vila, consumado "maestro" *kallawayá* tiene una opinión concreta sobre la pertinencia simbólica de la *mesa*: "... es como desir, al tío le estamos *convidando gentes*, para que nos ayude". El padre Monast (1972:159) recoge una interesante información respecto a la costumbre del sacrificio sangriento entre los aymaras: "Mira Padrecito, explicaron los obreros, nuestra sangre es nuestra vida. No obstante, no vamos a matarnos para ofrecerla a Dios. De modo que tomamos en su lugar la sangre de un animal que nos remplace y nos representa" (la negrita es mía). El sacrificio cruento de animales (especialmente llamas) y la oblación de las *mesas* coinciden en su utilidad como sustitutivos del sacrificio humano.

Estos testimonios, y otros semejantes, aluden a un nuevo matiz en la consideración de la *mesa* que excede su carácter de ofrenda culinaria, para resaltar la pertinencia de la *mesa* como objeto de sacrificio. La *mesa* es ofrenda culinaria y, al mismo tiempo, oblación cruenta que se destina al holocausto del fuego.

El sacrificio ha sido objeto de innumerables estudios por parte de múltiples especialistas; la síntesis sobre la función social del sacrificio establecida por Hubert y Mauss (1970:144-262) en relación con un corpus descriptivo de los sacrificios bíblicos y otros de la tradición hindú sigue resultando, en mi opinión, sumamente válida a la vez que aporta determinados conceptos de gran utilidad en la comprensión de diversos procedimientos rituales de oblación.

La *mesa* es un objeto configurado con diversos ingredientes rituales que el especialista manipula para configurar la "víctima" del sacrificio. Es el plato ritual el que se quema para que su esencia sagrada, una vez que se han efectuado los rezos y libaciones pertinentes "pase" a los comensales sagrados. El proceso configurativo de la ofrenda "consagra" a la *mesa* a la vez que lo acerca a los comensales sagrados, alejándola del carácter profano del oferente. La *mesa* se comporta como un objeto de mediación entre el doliente y los comensales sagrados.



Por otra parte, el término "mesa" alude en diferentes contextos reflejados en algunos informes etnográficos a la piedra o "altar" empleado como soporte del sacrificio (Riviere,1988:83).

Una vez quemada la *mesa*,sus cenizas,se entierran en la casa ,patio o tierra de cultivo o bien es consumida en parte por el doliente , según los casos,de tal forma que el carácter sagrado de la oblación remite ,vuelve sobre el propio oferente quien se beneficia de sus cualidades sagradas.

¿Cual es el objeto de la oblación de la *mesa*?  
¿Qué se sacrifica en cada uno de los platos? Para tratar de responder a esta cuestión hay que afrontar ,una vez más la relación pertinente que se establece entre *mesa* y *misa*.

**I. *Mesa* y *misa*.** - Llama poderosamente la atención la aparente indiferencia con que las gentes del altiplano denominan "mesa" o "misa" a los preparados que efectúan para alimentar a los diferentes comensales sagrados.La "confusión" terminológica responde,según creo, a algo más específico que a un simple equívoco fonológico.

Hemos visto a lo largo de estas páginas cómo la comida ritual aymara, es decir ,las *mesas*, establecen diversas metáforas culinarias pertinentes en la definición de las aflicciones que afectan y preocupan a las personas. La *misa* cristiana combate igualmente la aflicción fundamental de los fieles que no es otra si no el pecado. Es posible que la *misa* haya sido aceptada con aparente facilidad en el altiplano ,en parte, por su mensaje de "salvación".

A través de la *misa*, el creyente recibe el alimento sustancial del cuerpo y la sangre de Cristo en la comunión fortaleciendo su gracia y su propia fe.Al "consumir" el cuerpo y sangre de Cristo ,bajo las formas del pan y del vino, el cristiano supera el pecado y encuentra el perdón.Observamos una relación inversa entre *mesa* y *misa* a la que ya habíamos tenido ocasión de referirnos;en la *misa* ,el afligido es el que "come" a su dios representado simbólicamente en las formas sagradas de alimentos comunes (pan y vino).La esencia de Cristo que se encuentra en el pan y el vino de la Comunión ,libera al cristiano de su principal preocupación:El pecado. En las *mesas* aymaras,el proceso resulta diferente ; son los "dioses" los que comen a los afligidos;son los comensales sagrados,los que devoran la aflicción representada metafóricamente en el plato ,y al hacerlo propician,curan y limpian las carencias y congojas padecidas por los hombres. Esta es una diferencia esencial entre el dios cristiano , que "es comido" por los creyentes, quienes se benefician del poder santificado de las sagradas formas robusteciendo su gracia y su fe con el alimento que representa a su dios, y los "dioses" aymaras que "comen" las penas diversas que se ensañan con los hombres a través de la relación metafórica que existe entre el alimento y la aflicción expresada en cada uno de los platos.

El Dios cristiano purifica como alimento sagrado el cuerpo impuro del pecador liberándole de su culpa; los comensales sagrados aymaras "comen" a través de la *mesa* y su relación metafórica con la aflicción, las penas que afligen a las personas.

Las *mesas* se preparan enfrentando ingredientes que aluden metafóricamente a lo que los aymaras son y piensan de sí mismos, sus relaciones sociales, sus reglas de cortesía... su propio cuerpo comunicario, su ... identidad; todo ello conformado en los diversos platos a través de los procedimientos culinarios pertinentes. El dios cristiano es "alimento" de sus fieles, los comensales aymaras se alimentan del "cuerpo social" configurado en el plato. Los cristianos se "alimentan" de su Dios, los aymaras "son comidos" por los suyos.

En definitiva es la diferencia entre un Dios que es "alimento" simbólico de sus fieles y los aymaras que son "alimento" de sus "dioses". Los cristianos se ensalzan recibiendo el alimento sagrado; los aymaras, por su parte, encuentran la máxima exaltación siendo "devorados" por sus dioses. Ambos modelos expresan el deseo de una relación íntima con lo sagrado como fórmula precisa de satisfacción y alegría vital.

La relación inversa existente entre *mesa* y *misa* hace que sus papeles no puedan intercambiarse respectivamente entre sí a pesar de que una y otra son ofrenda alimenticia y sacrificio sangriento, al mismo tiempo. La Eucaristía establece el banquete de los fieles en cuyo desarrollo el propio Cristo es consumido bajo las formas sagradas del pan y del vino. El propio Dios es sacrificado y comido por los fieles. En la *mesa*, el banquete corresponde a los "dioses" quienes sacian su hambre con las carencias humanas, devorando la expresión formal de las aflicciones que son expresadas en las *mesas* de acuerdo a las normas, pautas y reglas que conlleva en cada caso, "ser aymara". Son los hombres los sacrificados y comidos por los comensales sagrados en el holocausto del plato.

En la *misa* católica, Cristo es el alimento y los fieles los comensales, mientras que en la *mesa* aymara, los papeles se invierten, siendo los creyentes "afligidos", el alimento para sus "dioses". Hombres y dioses, son concebidos y "deseados" de forma culinariamente inversa en uno y otro caso; Cristo es el alimento de sus fieles, por el contrario, son los aymaras el alimento predilecto de sus "dioses". En la *misa*, Jesucristo, Dios hecho hombre, ocupa la posición central del sacrificio eucarístico; por el contrario, en la *mesa* aymara, es el propio hombre expresado en la metáfora del plato ritual, el que es finalmente sacrificado y devuelto al *achachila*.

La *misa* humaniza al Dios cristiano al ser transformado mediante el ritual eucarístico en pan y vino, alimentos comunes apetecidos por los hombres; la *mesa* "diviniza" al hombre aymara al concebir su pertinencia como objeto de sacrificio sagrado y alimento, en última instancia, de sus seres sobrenaturales.

El aymara, expresado de forma simbólica mediante la coca , el unto de llama y todos los ingredientes contenidos en la ofrenda ,retorna al seno de los *achachilas*,vuelve a la naturaleza sagrada que le rodea compartiendo una esencia física común a la de sus "dioses". El cristiano está hecho a imagen y semejanza de Dios,creado de barro y alimentado con pan y vino ;los aymaras, construyen la naturaleza corpórea de los suyos compartiendo un conjunto de sustancias rituales que expresan de forma metafórica ,la esencia sagrada de los hombres como verdaderos hijos del *achachila* (1).

II.El vocabulario del sacrificio.-Las *mesas* aymaras , consideradas como "ofrendas" culinarias,hemos visto que conllevan una pertinente significación simbólica en la representación selectiva del "gusto" propio de cada comensal;por otra parte representan, de forma metafórica, las claves correspondientes de las diversas aflicciones o necesidades humanas.El plato ritual articulado por el especialista permite combinar el gusto culinario de los comensales sagrados con la expresión metafórica de las diversas aflicciones,de tal forma que ,en esencia es el hambre de los dioses el que propiamente cura.

La consideración de la ofrenda como sacrificio cruento, amplía y matiza con gran exactitud las posibilidades de expresión simbólica que el preparado posee.

El sacrificio cruento más obvio entre los aymaras se denomina *wilancha* y se refiere al degüello de una llama cuya sangre se asperja con motivo de alguna ceremonia especial,en la creencia de que es el olor de la sangre lo que los *achachilas* apetecen ;para los aymaras,como recoge Monast (1972:159)"la sangre,es la vida";este sacrificio frecuente en las sociedades de pastores aymaras no resulta tan habitual en los grupos de agricultores alejados de las zonas de cría de las llamas, a pesar de que la grasa extraída del pecho de este animal integra de una forma constante las ofrendas que éstos últimos destinan a la *pachamama* (2). La *mesa* es un objeto ritual configurado por el especialista que en definitiva se destina al holocausto; es una oblación que adquiere los atributos de "víctima" sacrificial ,como veremos muy bien definida, y remplace al propio sacrificio de sangre ,aunque no por esto deja de ser menos cruenta.

Cada *mesa* establece las reglas de un sacrificio "distinto",expresado en función del gusto y carácter del comensal y dependiendo de la aflicción de que se trate.

---

1.-La grasa de llama y el polvo de maíz son utilizados en la representación de "figuras" asociadas al espíritu del cerro ,*wamani*, entre los quechuas de la sierra (Ossio,1988 :102).

2.-Hubert y Mauss (1970:191) destacan en su ensayo sobre el sacrificio la preferencia de los dioses semitas por esta grasa del centro del animal;grasa jugosa y que "representa" a la víctima de una manera cualificada.

En las *mesas* de *pachamama*, el paciente se hace presente en su ofrenda, a través de una identificación personal expresada de forma reiterativa al incluir ciertos ingredientes. El paciente es nombrado e incorporado al plato ; su "nombre", su *ajayu*, su *animu*, su *coraje*, su *espíritu santo* , es decir su "alma" completa se aloja en el interior de la ofrenda al incorporar las hojas de coca, el unto , los dulces y las *ch'allas* de vino y alcohol. El "yo" aparece rodeado de sus "circunstancias" específicas como la pareja, la casa, el trabajo, el hogar, de tal forma que el sacrificio compete a la realidad global vivida por el paciente. La imposición de la ofrenda sobre el doliente , por parte del especialista, los rezos reiterativos que aluden a la presencia física del doliente, y la obligación que tiene el enfermo de exhalar su aliento sobre la *mesa* posibilitan la presencia simbólica del doliente "en" la ofrenda; la *mesa* se "impregna" de la esencia del paciente de una forma completa. Nombre , espíritu, hálito y cuerpo del enfermo , "de pies a cabeza, de cabeza hasta pies" , como indica Carmelo Condori, están suficientemente indicados en la propia configuración de la *mesa*. El paciente está "incluido" en el plato como si fuera él , la víctima del sacrificio y, en definitiva, el anhelado "alimento" de sus "dioses".

La presencia habitual de un feto de llama en el ofertorio de la *mesa*, centra de una forma dramática el objeto de la ofrenda; el feto, se embadurna de grasa y se ofrece en todas direcciones, hacia todo "lugar" como si se estuviera "presentando" la nueva criatura a una naturaleza sagrada a la que se incorpora tras el holocausto. Los fetos humanos son del *achachila*, así como los niños sin bautizar ; le pertenecen y se entierran lejos de la comunidad , en las proximidades del cerro . El hombre vuelve a los dominios del *achachila*, vuelve al seno de la *pachamama* a través de la metáfora inserta en el feto de llama; retorna a la naturaleza, de la que ha surgido. El hombre se expresa de forma metafórica como "ganado" del *achachila* y es sacrificado bajo este aspecto "naciendo" , al "pasar" la *mesa* , a su original situación ; el hombre pertenece al *achachila* antes de ser bautizado , luego no resulta nada extraño que sea deseado como objeto de sacrificio por parte de *pachamama* y sus *achachilas* consortes. Llama y hombre presentan una pertinencia marcada de relación metafórica que ha sido puesta de manifiesto por Abercrombie (1986). Según Girard (1983;11), resulta muy frecuente en diversas sociedades de pastores la semejanza entre hombres y animales, eligiéndose para el sacrificio aquellos de aspecto más "humano". Las *wilanchas* de llamas que efectúan los aymaras de la comunidad de K'ulta en el desarrollo de ciertas festividades , aluden de forma metafórica al ofertorio sangriento de personas ; las llamas, destinadas al sacrificio son tratadas como personas y al mismo tiempo "santificadas" (Abercrombie, 1986:264,265). En la *mesa* aymara, el feto se embadurna de grasa y se decora con lanas de colores, "para que esté vivo", a la vez que se le carga con papel de oro y papel de plata que , como sabemos , aluden a la dualidad esencial del género humano; el oro es un principio masculino , la plata femenino.

Hombre y mujer sólidamente "amarrados", uno encima del otro ,se colocan firmemente a la grupa del feto y se sacrifican junto con él.Por si fuera poco,el carácter cruento del sacrificio se ve incrementado por las *ch'allas* de vino y alcohol así como por las aspersiones que se realizan con claveles (3).

*Gloria* se asemeja aparentemente a lo expresado para *pachamama* ,pero de una forma "amanerada";mucho más refinada .Su injerencia específica es la salud del paciente alterada por el rayo y son los santos los destinatarios del plato.En este caso,el paciente y su entorno doméstico ,(lo interno amenazante y sospechoso), constituyen el objeto preferido de sacrificio por parte de *gloria* expresado mediante la grasa de llama ,la coca, los dulces y especialmente el vino.No admite ningún tipo de feto ,es "cuestión del Señor".Su preferencia exclusiva por el vino,a la vez que resalta el carácter femenino del comensal alude igualmente a su deseo de sangre .Bajo un aspecto ingenuo de madre protectora (virgen),se oculta en realidad un personaje "falso",hipócrita proclive al castigo y ávido de sangre:Un mestizo.

*Saxra* incorpora lo "ajeno" ,sospechoso junto al paciente y su entorno doméstico.Se sacrifica tanto al paciente como al enemigo.El doliente reflejado en las ofrendas de resinas aromáticas y en la inclusión de la mezcla de la *ch'iyara* *misa* comparte las exequias del sacrificio con los enemigos plasmados en el incienso negro ,en las velas negras (grasa negra,mala simiente) en la *ch'iqa ch'ankha* (hilos trenzados a la izquierda) o en las propias espinas de puerco espín.

*Chullpa*,por su parte expresa un gusto distintivo por el paciente.Su animal apetecido es el chanco,le gustan especialmente las especies herbáceas del altiplano como el *mutu,mutu*,su coca de *chullpa*,la *qañawa* y las grasas crudas. *Chullpa* apetece igualmente al hombre como objeto de sacrificio,si bien,es un hombre presocial y precultural, "crudo",anclado en un estadio antiguo y "silvestre".

Así como el hombre es apetecido por los diferentes comensales sagrados éstos ,a su vez, están incluidos en la ofrenda.Las hojas de coca,la grasa,la *wira q'uwa* los dulces y las diversas libaciones de vino y alcohol convocan y sirven de "acomodo" a los comensales en el interior de la ofrenda .Los *achachilas* y la *pachamama* "están" ,en el plato,junto a las solicitudes ,ruegos e ingredientes (idénticos a los que representan a los "dioses") que expresan la presencia del doliente en la *mesa*.

---

3.- El vino,constituye una metáfora extendida de la sangre en múltiples culturas y lo mismo sucede con las flores rojas. Cfr.Roux (1990:218,220).Saignes (1989:101) recoge un altercado que se motiva por la relación que se establece entre la chicha y la sangre de Cristo.

Dioses y hombres "comparten" una naturaleza semejante susceptible de ser expresada metafóricamente en los ingredientes de la ofrenda. *Achachilas*, *pachamama*, *apachitas* y personas se "configuran" con idénticos materiales en la ofrenda de *pachamama*; hombres y dioses "son" el resultado de combinar adecuadamente coca, *llamp'u* (grasa de llama), *wira q'uwa* (cuyos tallos y hojas se encuentran recubiertos por una sustancia grasa), azúcar, alcohol y vino. Por otra parte el *mullu*, alabastro blacuzco o "piedra berenguela" que Valdizán y Maldonado (1985, I:193) identifican como simple sulfato de calcio, característico de las ofrendas de *pachamama* es la sustancia pétrea predilecta para la consecución de talismanes. Es una piedra que Guchte, (1984:539) define como "portátil"; recordemos que la piedra es precisamente un recurso metafórico frecuente en la consideración del "cuerpo" de los *achachilas* (montañas y piedras de aspecto extraño) y por tanto de forma idéntica, como me indicaba Carmelo Condori, pertinente para la expresión corpórea de los hombres, quienes con relativa frecuencia muestran una tendencia ostensible a convertirse en piedras en el desarrollo de los mitos y narraciones tradicionales andinas (Molinie, 1986-1987:269; 1985:108). Por si fuera poco, el propio cuerpo humano es creado, según una relación mítica recogida por Cadorette (1986:127, 128), de piedra y agua circunstancia que asemeja a los hombres a esas piedras ancestrales y "sagradas" de las que de forma reiterativa dicen proceder (González, 1989:24; Izko, 1985:69).

Sin embargo, no es sólo *pachamama* y su séquito quienes anhelan compartir el sacrificio de las *mesas* con los hombres, los *chullpas*, los santos de la *gloria* y los "maléficos" *saxras* persiguen idéntico privilegio en sus ofrendas respectivas. En el caso de *gloria* los santos y "mamitas" se acomodan junto al doliente en la ofrenda, de una forma semejante a la de los *achachilas* de *pachamama*, empleando hojas de coca y grasa de llama, pero muy especialmente incienso, azúcar, vino y flor de clavel. Los *saxras* prefieren hojas de coca, alcohol puro, los frutos, semillas, espinos, púas y cortezas que integran la mezcla de *ch'iyara misa*, y las excrecencias resinosas de copal e incienso negro, así como los fragmentos de *ch'iqa ch'ankha* negros, para plasmar su presencia simbólica junto al doliente igualmente incluido en la ofrenda, así como sus "enemigos" sospechosos del mal; ciertos especialistas incluyen algunas grasas crudas para resaltar mejor el conjunto de personajes que se destinan en el plato al sacrificio, junto al paciente. Los *chullpas*, como sabemos, son de la puna y es el altiplano el que cobija y da consistencia formal a su inclusión en las ofrendas; por ello, son especies herbáceas diferentes las que se encargan de dar "entidad" a la *chullpa* así como al doliente, expresado con exactitud en la metáfora del chancho, "su animal de *chullpa*", glotón, devastador, antisociable, "precultural" y causa frecuente de numerosas riñas por su avidez y glotonería que no distingue las sementeras propias de las ajenas.

Los comensales sagrados comparten con el hombre una plaza permanente en el sacrificio que se conforma en el holocausto de las *mesas*. El hombre participa de la naturaleza de los *achachilas*, la *gloria*, los *saxras* y las *chullpas* formando parte de sus banquetes ; en cada una de las ofrendas se expresa esa parcela concreta sobrenatural que el ser humano posee. El hombre es víctima y "comensal" , lo mismo que los "dioses" , en la oblación ritual de las *mesas* ; participa junto a los "dioses" en la tarea regenerativa del proceso ritual cuyo fin último constituye la reinstauración de un orden que ha sido alterado por causa de la aflicción, la enfermedad o el fracaso. El hombre asume junto a los comensales sagrados, la responsabilidad que le compete en su propia curación.

III. La sintáxis del sacrificio.- Hemos visto con anterioridad la pertinencia de la *mesa* como ofrenda ritual alimenticia, de tal forma que la especificación del gusto propio del comensal a través de una serie de ingredientes concretos, aluden por otra parte a la representación metafórica de la aflicción . El carácter sacrificial de la *mesa* , circunstancia que estoy remarcando en este capítulo, consolida su pertinencia en la expresión metafórica de la naturaleza y esencia de cada comensal , compartida en cada caso por el componente de un "yo" múltiple que es activado de forma selectiva en cada uno de los casos . La *mesa* aparece cada vez con mayor relieve y autoridad como un símbolo pertinente para la expresión de diferentes significados que se condensan en su propio formato. Sin embargo, hay que ir un poco más lejos.

El hombre es objeto apetecible de sacrificio por parte de todos los comensales sagrados aymaras; el "tipo" de persona reproducido en cada uno de los casos , resulta distintivo de cada comensal, a la vez que especifica de una forma importante el carácter y personalidad del destinatario sagrado, en relación siempre con el problema que se le consulta .

Conocemos las formas refinadas de *gloria*, su carácter selecto, un tanto sibarita , afectado, amanerado y "falso", así como el trato bravucón, despótico y humillante que sus emisarios "santos" hacen de los campesinos. La grasa de llama , componente esencialmente andino, se mezcla con el vino y la fragancia del incienso configurando un plato "mestizo", cholificado. El paciente es atendido por el poder mestizo encarnado en *gloria*, y entregado como tal.

El caso de *chullpa* resulta especialmente interesante; la *mesa* de *chullpa*, dentro de las variables posibles , presenta habitualmente una selección de grasas , *ch'uqi lik'i*, consideradas "crudas", todas ellas procedentes de animales domésticos "foráneos" (oveja, gallina, chanco, vaca y conejo, éste último, a poder ser, "de Castilla"). El chanco es "su animal" de la *chullpa*, un animal sucio, reñido con la productividad agrícola, ignorante como el propio *chullpa*, "dañino" a menos que se lo ate corto.



El chanco era en el comienzo de la época colonial el animal empleado para identificar al extranjero; los maleficios preparados con grasa de chanco y trigo eran destinados a los blancos ,mientras que las figuras modeladas en grasa de llama y maíz eran pertinentes para la representación del "indio" (Arriaga,1968:210-211). Por si fuera poco, en la actualidad el blanco es saludado formalmente como *wiraxucha*, "caballero" , término que de forma irónica se aplica a los cerdos, "¿qué cosa es *wiraxucha*? , ¡al chanco no más desimos!". El blanco al ser visto por primera vez en una comunidad levanta muchas sospechas; no es fácil ver a estos ejemplares barbudos, altos y de tez pálida, "monstruosos" , relacionarse de una forma "normal" con las personas.

Los niños, salen corriendo, los adultos sospechan, ¿será *kharisiri*?

*Q'aras* y *chullpas* ocupan una posición mucho más próxima de lo que a simple vista pudiera parecer; el pasado y el inminente presente se encuentran, como vimos , igualmente "desnudos". Los *chullpas* muestran sus huesos resecos , sorprendentemente largos, y sus cráneos deformados que asustan e impresionan a la gente, tanto como los cuerpos erguidos de los *q'ara* y sus rostros barbados. El pasado muestra huesos resecos como único testigo de la presencia anterior de los *chullpas* quienes pudren la carne de los andinos introduciéndose en su cuerpo y aflorando en forma de huesos ; los *chullpa* envidian la carne de los vivos , producen tumefacciones que desgastan la carne del afectado hasta que el hueso asoma. El *chullpa* quiere volver "delgado" al paciente, hacerlo a su imagen; los *q'aras*, sin embargo, a través de la figura del *kharisiri* desean la fuerza campesina, su grasa, para fortalecerse preparando medicinas; la salvación de los blancos y la de sus dioses depende de los campesinos (4). Mientras *chullpa* parece enfermar al paciente por rencor, el *q'ara* lo hace para subsistir , por necesidad. *Chullpa* y *q'ara* tratan de despojar y "desnudar" igualmente al campesino. Los dos , de hecho le hacen adelgazar en exceso y pueden provocarle la muerte. *Chullpa* desea su cuerpo, *q'ara* su vitalidad. *Chullpa* y *q'ara* permanecen hoy igualmente desposeídos, "desnudos", al margen de la vida comunitaria. A no ser que se requiera algún proceso ritual en el que las *chullpas* participen , o bien, cierta tramitación burocrática que implique consultar a los funcionarios ciudadanos, los lugares de los *chullpas* y los lugares de los *q'aras*, no son normalmente transitados ; son peligrosos, y a menos que se trate de alguna cuestión de necesidad , se rehuye su presencia.

El aditamento empleado para satisfacer a los *chullpas* selecciona la esencia estéril del *q'ara*, una grasa "ajena", cruda y mezclada en la que el especialista reproduce la incógnita de una aproximación limítrofe entre el pasado antiguo y el presente.

4.-Una de las utilidades tradicionales que se otorgaba a la grasa humana extraída por el *kharisiri* era para hacer campanas y velas, lo que parece aludir a la pertinencia del sacrificio del aymara en la "alimentación" simbólica del Dios cristiano.

Los *q'aras* somos semejantes a los *chanchos* y a los *chullpas*; da la sensación de que se puede "pensar" y comprender al *q'ara* a través de los *chanchos*, e indirectamente, a través de los *chullpas*, como si la relación se ajustase a la ironía característica de los cuentos y narraciones aymaras (Briggs - Llanque, 1986:13-24; Schramm, 1987:103). En la comunidad de Cohana, a orillas del Titicaca, los gentiles son denominados curiosamente *janq'u jaqi*, "hombre blanco" (Mamani, 1988:13).

*Saxra* es el personaje caprichoso y voluble que prefiere los extremos culinarios y que se apodera de las almas de los niños y de los solitarios que caminan por lugares desolados y oscuros. Niños y solitarios son personajes inmaduros, imprudentes como el propio *saxra*, cuyo olor penetrante, hediondo manifiesta su proximidad a la naturaleza. En algunas ocasiones, la *mesa negra* que se entrega a los *saxras* se acompaña con un perro negro desollado que se coloca a la espalda del paciente para que succione por completo la aflicción. El paciente hiede tanto como el perro que ha tenido a sus espaldas. Este personaje "podrido", en estado natural, equivale al célibe, al solitario, inmaduro e incompleto que no ha sido "cocido" por el matrimonio. *Saxra* encarna de esta forma al célibe, *sapa jaqi*, inacabado e imperfecto, carente de responsabilidades y derechos en las sociedades aymaras.

Por su parte, *pachamama* quiere hombres y mujeres completos, maduros, capaces de asumir las obligaciones y derechos que compete a los *jaqi*.

El sacrificio estipulado en las diferentes ofrendas alude de una manera simbólica a la configuración propia de la sociedad contemporánea, así como al carácter múltiple del ser aymara que es expresado en cada una de las *mesas*. La vertiente tradicional, madura del *jaqi* que se emparenta con los *achachilas* en la *mesa de pachamama*, el componente "mestizo" que se pone de relieve en el trato con *gloria*, el matiz inmaduro, caprichoso e inacabado de los *saxras*, así como el acento "desnudo" y *q'ara* de los *chullpas*, constituyen distintas facetas agrupadas en un "yo" múltiple que define de una manera precisa el sistema sacrificial vigente en las *mesas*. El hombre incorpora y hace suyo el carácter de sus "dioses", cuyo genio comparte; aglutina y resuelve en su seno la contradicción manifiesta de "ser" respectivamente *jaqi*, *saxra*, mestizo y *chullpa*.

\* \* \*

La *mesa*, por lo que respecta a su pertinencia como víctima sacrificial sustitutiva del hombre, expresa ese deseo inconfundible que "dioses" y hombres se tienen de forma mutua; lo profano desea lo sagrado con quien se confunde tras la consagración ritual, por su parte, lo sagrado estima lo profano aunque sólo pueda acariciarlo destruyéndolo en el acto del sacrificio. Este deseo corpóreo, físico y culinario que los "dioses" tienen sobre las personas aymaras, configuradas, según la tradición a su imagen y semejanza, adolece de cierta atracción "fatal" que presenta rasgos inequívocos de cierto deseo ...caníbal. El miedo de los andinos a ser comidos tanto por sus "dioses" como por sus semejantes se refleja tanto en las crónicas como en los informes etnográficos actuales. Palacios (1983:51,54) muestra el calificativo de *wila lak'anis* (boca ensangrentada) que reciben los dolientes durante el funeral del familiar fallecido en la comunidad de Chichillapi así como el temor que infunden entre los participantes porque pueden volver a "comer" y causar la muerte de alguno de los acompañantes. Marta Huarachi, recordemos, tiene auténtico pavor al *Illimani* por su certeza de que éste "come" a los que se acercan demasiado. Pedro Chura me indicó en varias ocasiones la costumbre de los comuneros de Toque Ajllata Alta de ofrecer una *mesa* a *pachamama* antes de partir hacia cierta central hidroeléctrica de los yungas en la que hace años eran contratados como peones. De esta forma se evitaba que la *pachamama* se sirviera con alguno de los expedicionarios y lo matase en un accidente (la *mesa*, una vez más, en lugar de la persona). Este mismo concepto anima la profusión de ofrendas que efectúan los mineros, para evitar que la mina los devore en los frecuentes accidentes que suceden (Nash, 1985:128). Carmelo Condori considera que el alma perdida de una persona es comida por los diablos si no se recupera con prontitud y afirma que los *layqas* tienen el poder de convocar a los demonios para devorar el alma de la gente. Este miedo a ser comido, puede estar relacionado con el temor que suscita el contacto con el "otro", con el ajeno y el extraño, motivado por un principio exogámico en la relación matrimonial, circunstancia que refuerza el énfasis otorgado al cierre simbólico así como a la "clausura" característica del espacio doméstico.

Durante mi última campaña de campo en el altiplano, conocí un *ch'amakani* en los alrededores de Achacachi que era un consumado especialista en la voraz ingesta ritual de personas (obviamente, prefiero ocultar su identidad y procedencia). Bajo un aspecto inocente, afable y aparentemente inocuo, ocultaba un poder sorprendente que tan sólo pude conocer al final, por una coincidencia insospechada. Una de las últimas noches que pasé en el campo llegaron a su casa dos jóvenes, familiares suyos, que residen habitualmente en los yungas. El problema que los jóvenes le plantearon parecía serio; toda la familia padecía una mala suerte persistente y sueños extraños que se manifestaban una y otra vez.

Emilio, que así se llamaba uno de los jóvenes, soñaba que caía en una sima, chapoteaba en el agua y no podía volver a subir, encerrado en un barranco. Su madre se encontraba muy afligida; querían que el "maestro" les llamase el espíritu a todos los miembros de la familia, cosa que hizo valiéndose de las ropas que habían traído ambos jóvenes, tanto de la madre como del resto de los hermanos menores. Sin embargo, ellos atribuían su mala suerte al influjo de una familia vecina a quienes consideran responsables de la muerte de su padre y con quienes les unen lazos de parentesco ceremonial, por cuanto uno de los miembros de la familia y principal sospechoso es padrino de Bautismo de una de las hijas de Emilio; al parecer existen también reclamaciones territoriales por un antiguo litigio de tierras entre ambas familias. Por si fuera poco, estos vecinos son adinerados y Emilio sospecha que son cocaineros.

Tras la *ch'amaka* pertinente y, una vez interrogada el alma de los implicados que fueron sometidas a un duro correctivo por parte del especialista y ante el requerimiento de los clientes quienes solicitaban un castigo superior, el demonio fue convocado por los *aphallas* del "maestro":

"- JA, JA, JA, JA, JA.... Buenasssss nochessss (el diablo se presenta).

- Capitán (es el principal de los demonios, el demonio capitán), nosotros le hemos esperado. Capitán, a usted queremos entregar a este Carmelo Mamani, Julia Mamani y Moisés Mamani... a nosotros nos quiere meter en calavera, a nosotros nos quiere **comer** (mediante los hechizos que, aseguran, acabaron con el padre). A Eduardo, a Emilio, a sus hermanos y a su madre; todas las consensias han burlado! Con eso queremos indicar, Capitán que te conformes con esto; nosotros alterados, a nosotros nos quiere venser, nosotros no podemos haser venser, por eso hemos llamado Capitán, nosotros entregamos a tu poder; puedes **comer**; ¡tú sabrás qué haser! Estos un poquito capitalistas son estos que manejan cocaína.

-Mañudos, caprichosos. GRRR.... ROARRRR... RRRR (el demonio gruñe enfurecido).

-Bien Capitán, esa persona se llama Carmelo Mamani, después el otro se llama, Julia Mamani, el otro se llama también Moisés, después... ¿qué se llama?... Nicolás, Juana, Elena.

-¡AHHHH... GRRRR... ROARRRR... RRR. Voy a **comerrrr**, "asentaron"! (término sinónimo de *aphalla*; indica a San Jeronimo que va a comenzar a devorar a la víctima).

-¡Complemento! **Come no más, come no más, come no más, comelo, comelo, comelo** Capitán estamos aquí, nosotros estamos esperando. **Comelo, comelo, comelo** no más (el que habla es el *aphalla* principal, San Jeronimo, animando al demonio para que acabe con rapidez con el *animu* de los sospechosos)".

"-Comelo no más ,comelo no más,comelo no más, *manq'ata* "asentaron", *manq'ata* ("come asentaron come", aplicado al propio demonio).

Caprichoso, por mañudo, malcriado, Capitán , demonio ; de una ves! *comelo* hasta el final , *comelo* esa persona que son malcriados, *comelo, comelo* de una vez "asentaron", totalmente, "asentaron" nos quiere aplastar como un pan....Capitán , *comelo, comelo, comelo, comelo*...seguí no más (anima San Felipe).

-HAAA...HAAA...HAAA...GUMMM...NGUUUMMM...NGUUUMMM (engulle el demonio con voracidad). Hasta el final no más essss (dice el demonio con una voz profunda; comienzan a escucharse gritos de dolor).

-Bien, *comido* Capitán llevatelo luego toda la familia, te hemos escuchado , *come* no más y llevate (dice San Jeronimo).

-GROARR....NGUUUMMM....NGUUUMMM.

-¡Capitán , *sacamelos*, *sacamelos*, *olor...olor...olor*, *sacamelos*, *sacamelos*! (San Jeronimo urge al demonio a que saque de la habitación los despojos de la víctima que ya han empezado a heder; ciertamente un aroma resinoso con cierto aire a podrido recorre la habitación. Desconozco el producto que el *ch'amakani* emplea para provocar este efecto).

-Capitán , *olor* , *olor*, *sacamelos* siempre, Capitán (ruega San Felipe; el diablo accede y se va llevándose su festín).

-Mucho ha cargado *olor* porque siempre , ¡hasta el final no más es! (hasta la muerte del culpable, comenta San Jeronimo).

-Gerardo , ¿tienes miedo? (me pregunta San Jeronimo).

-No tataaa (consigo articular en un hilo de voz apenas audible todavía bajo los efectos de la sorpresa inesperada del drama que el especialista había escenificado en la obscuridad; la voracidad del demonio , expresada en aquel sin número de sonoras degluciones nauseabundas, estuvo a punto de hacerme evacuar el estómago en varias ocasiones).

-Estas temblando en ahí (me recrimina fuertemente San Jeronimo . Si tenemos miedo , un poquito, a nosotros nos puede *comer* también.

-Este día que hemos entregado , ahora él va a *comer* totalmente ; no tengais miedo (se dirige a los pacientes) ¡hasta el final no más es! Ya han *comido*, han *tragado* , han arrojado aquí *olor*, a nosotros nos quiere aplastar como un pan , por eso , más mejor nosotros entregamos no más, ¡que esté corriendo su *sangre*!".

La forma en que el "maestro" dramatiza en la sesión la muerte del culpable ,comido feróamente por el demonio, reproduce una forma de canibalismo ritual metafórico que se aplica que se aplica a la ingestión del espíritu de la víctima ;la complejidad de la aflicción que afectaba a la familia precisaba de otros recursos complementarios.

El "maestro" preparó cuatro *mesas* ,dos *ch'iyara misas* ,una para el demonio Capitán, otra para su mujer, *sirinu*, que tenían que ser entregadas en el cementerio de la comunidad en lugar de la víctima (recordemos ,en los casos de "muerte cambio", se ofrece una *mesa* y un animal desollado que se entierra en el cementerio en sustitución del enfermo, para que éste sane); luego acondicionó una *mesa* de salud para proteger a la familia y finalmente una *mesa* para *pachamama* y *kunturmamani* por tratarse de los primeros días de agosto, para favorecer la venta y productividad familiar.

La *mesa* es entregada en lugar de la víctima sacrificial que los comensales sagrados prefieren: el hombre. Es el hombre el objeto central del sacrificio de la *mesa* aymara; la *mesa* aproxima al hombre a la naturaleza sagrada de sus "dioses". El hombre representado metafóricamente en el plato y consagrado en el proceso de su configuración es inmolado en un sacrificio cruento que encaja en las aspiraciones del deseo caníbal que los comensales sagrados poseen. Este modelo es aplicado de dos formas diferentes. Por un lado se produce un canibalismo ritual punitivo que se expresa en la metáfora de la destrucción del cuerpo y el espíritu del culpable; por otro lado, existe otro canibalismo ,esta vez fértil, productivo en el que el deseo de los "dioses" por la carne humana, inmolada de forma simbólica en las *mesas* ,posee un carácter regenerativo y ordenador.

Este tipo de "amenaza" caníbal mostrada por los cronistas en relación con los especialistas rituales de entonces, denominados con precisión, *runamicuc*, "comedores de hombres" y tildados de brujos tras la conquista, presenta matices contemporáneos en las apreciaciones despectivas del criollaje paceño. Recuerdo el rostro aterrorizado de una dama mestiza de alta alcurnia incrédula respecto a mis aspiraciones por situar mi residencia en la comarca de Omasuyos, tierra ,según ella indómita, plagada de "indios brujos, falsos y caníbales". Por su parte, también los campesinos muestran un miedo atroz a ser comidos ,no sólo por sus seres tutelares, sino por los "extraños", los *kharisiris* que ,en la actualidad, siendo "gente" como ellos ,les arrancan el sebo y les roban la sangre. Por si fuera poco ,uno de los remedios para curarse del mal provocado por el innombrable *kharisiri* es el comer un caldo de cordero preparado especialmente con grasa de oveja negra. ¿Por qué de oveja, si sabemos que es la llama la que mejor se adapta a los requerimientos simbólicos de la corporeidad física de las gentes andinas?

Estimo que es la oveja y particularmente ,la oveja negra la que mejor expresa la calidad de la propia grasa del *kharisiri*;es preciso comer y restituir lo que ha sido comido a la víctima para que ésta se recupere; la reciprocidad cumple igualmente su papel entre los hombres andinos en esta faceta de depredación caníbal metafóricamente expresada ,en la que se muestran consumados especialistas.

\* \* \*

Desde el cerro *Q'apiqi*, Carmelo Condori dirige sus *ch'allas* a los diferentes "lugares",cumbres, *apachitas*, cerros y "calvarios" que se encuentran a nuestro alrededor. Realiza el convite siguiendo un orden estipulado que inicia en la dirección del sol naciente y que culmina aproximadamente en el ocaso.En este simple gesto trazado por Carmelo,espacio y tiempo encuentran una definición apropiada para resaltar el universo sagrado que nos rodea; un entorno que el especialista constriñe y "cierra" mediante el círculo de las aspersiones rituales marcado por el movimiento de nacimiento y muerte del sol ,en sentido contrario a las agujas del reloj .La *ch'alla* recrea este espacio sagrado,le otorga entidad ,orden y una presencia participante;el especialista "crea" el universo simbólico mediante el convite de la *ch'alla* y ruega a los diferentes "lugares" a tomar postura ante la aflicción expuesta.La dirección de la *ch'alla* efectuada por Carmelo Condori configura un espacio sagrado "clausurado" y un sentido correcto.Iniciar la libación por el Este ,en la dirección del sol naciente , *inti jalsuña* y culminar por el Oeste en la dirección del sol poniente ,*inti jilantaña*, implica un sentido direccional correcto;reproduce el movimiento del sol, de adelante hacia atrás circunstancia que confiere un orden cosmológico muy bien definido cuyo énfasis se pone de relieve en la *ch'alla* (Riviere,1988:97).Carmelo Condori critica con dureza el desarrollo iradecuado de las *ch'allas*.Un aspirante a *yatiri* tiene que cuidar con mucha atención este aspecto ya que una *ch'alla* dirigida hacia la puesta del sol implica un retroceso inapropiado "atrasero ya es eso",lo que invalida su eficacia .Este modelo cosmológico parece reproducido de forma sistemática por el especialista en el desarrollo de las *ch'allas* aunque la disposición de los puntos cardinales no resulte muy clara;comenzar "por la derecha" y efectuar el giro completo en sentido contrario a las agujas del reloj reproduce el movimiento "correcto";bien es cierto que ,especialmente en algunas *mesas* negras,el orden se invierte ,y en esos casos,la *ch'alla* se efectúa con la mano izquierda y por la izquierda del "maestro".

El proceso configurativo que anima la construcción de la *mesa*,tiene mucho que ver con lo señalado.La *mesa* ,al igual que la *ch'alla*, recrea un universo simbólico establecido a través de la combinación pertinente de un "espacio-tiempo" concreto que es definido por la articulación precisa de los diversos ingredientes.



Gabriel Mamani solicita a los diversos comensales que se "sienten" en la *mesa* (*akaru quntam*), a medida que introduce la hoja de coca que los representa, "de pie", sobre los límites del plato. Los "lugares" y cerros (*Illimani, Mururata, Wayna Potosí, Illampu...*) así como los "calvarios" y *apachitas* definen en el interior de la ofrenda un espacio sagrado "a escala", reducido, manejable como si de una maqueta se tratase. Ahora bien, la configuración propia de la ofrenda muestra una organización espacial bastante precisa, a pesar de la sucesiva confusión provocada por los ingredientes superpuestos.

El modelo espacial tradicional andino constituido en torno a cuatro sectores definidos a partir de un centro, aparece con reiterada frecuencia en la disposición interna de las ofrendas (5); recordemos la insistencia de diferentes especialistas por atender ritualmente a las cuatro "esquinas" de la ofrenda que se constituyen en los sectores de mayor protagonismo, junto con el centro, en la configuración del plato.

Riviere (1988:67-122) analiza la pervivencia del modelo cuatripartito en la distribución espacial en la provincia de Carangas (Departamento de Oruro); cuatripartición que afecta a la distribución territorial dentro del sistema de ayllus y parcialidades así como a las representaciones cosmológicas de los lugareños. Sorprende la vitalidad que el sistema de "esquinas" tiene entre los lugareños de Sabaya para la identificación pertinente de su parcialidad, la esquina de la plaza (cuatro esquinas), la esquina correspondiente del campanario (cuatro esquinas), la esquina de la mesa ritual, definen la pertinente parcialidad a la que cada uno de los lugareños pertenece. Saber la esquina a la que uno pertenece dentro de Sabaya implica "conocer el mundo" en el que se encuentra (Riviere, 1988:91). Bertonio (1984,I:325) por su parte es muy explícito en la definición del concepto aymara de "mundo", que define como *pusi suyu*, cuatro divisiones o cuartos, concepto que permanece entre los lugareños de Sabaya en relación con un oratorio así denominado que se sitúa en la cumbre del cerro Pumiri (Riviere, 1988:82). Los cuatro cuartos, las cuatro divisiones, o las cuatro "esquinas" continúan mostrando una dimensión cosmológica de gran relevancia metafórica en las sociedades aymaras contemporáneas.

5.-El dualismo asociado a la cuatripartición así como a la quintupartición (cuatro partes más un centro), han sido consideradas tradicionalmente como expresión simbólica pertinente del universo andino (Lizárraga, 1988:39-88). *Tawantinsuyu*, las cuatro partes del mundo, denominaban los incas a su Imperio; Guamán Poma (1987:1078-1079) muestra un mapa de las Indias dividido en cuatro partes con el centro en Cusco, la capital del Imperio; las concepciones simbólicas andinas están muy presentes en la mente del cronista a lo largo de su extensa carta al rey, como han mostrado, entre otros autores, Adorno (1984:67-91) y López Baralt, (1988:189-210).

Este modelo espacial cuatripartito está animado en el interior de la *mesa* por un movimiento espiral continuo de carácter centrípeto, a veces configurado por sucesivos círculos concéntricos, que se trazan al incluir los diversos ingredientes del plato y que se efectúan, como en la *ch'alla*, describiendo un círculo "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj, reproduciendo de esta forma el movimiento que mejor se ajusta al orden cosmológico apropiado que se expresa por la dirección que marca el sol naciente en el horizonte. La espiral del tiempo se va consolidando en sincronía perfecta con el modelo espacial andino de la *mesa* (Cereceda, 1987:209, Muller & Muller, 1984:165; Platt, 1987:172). El tiempo es trazado por el especialista a la vez que el espacio, circunstancia que explica la dimensión plástica que adquiere el concepto *pacha*, en las *mesas* aymaras.

Modesto Capcha es, sin duda, un particular especialista en la configuración cuatripartita de las *mesas*.



Fig.1) El cabildo de la coca:  
Comensales, paciente  
y aflicciones.

Tom Zuidema (1964; 1978:347-357; 1980:317-362;); Zuidema-Poole (1982:83-89), y Nathan Watchel (1973 :181) en relación con la estructura espacial de la ciudad de Cusco y, más recientemente, Riviere (1982:163-166; 1983:41-62; 1988:80-83), entre otros, defienden la vigencia del dualismo y la cuatripartición como modelos de expresión metafórica del espacio y el tiempo en los Andes. Earls & Silverblatt (1978: 299-322) y Urton (1981:37-65) muestran representaciones cuatripartitas semejantes, en relación con la estructura del espacio cosmológico andino.



Dedica buena parte de su tiempo y concentración en la expresión adecuada del espacio ritual contenido en la ofrenda. La disposición inicial de las hojas de coca configurando un círculo cerrado "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj, acoge a los diferentes *achachilas* y *mallkus maranis* que van a participar en la ofrenda como si de un cabildo o reunión se tratase, todos ellos en círculo junto a las hojas que representan al paciente y sus solicitudes.

Tras la coca, el unto de llama reproduce otro círculo semejante al anterior que se apoya en cada una de las hojas. Una vez más son los comensales y las solicitudes del paciente las que son tenidas en cuenta al trazarlo. El nuevo círculo es concéntrico al anterior y se inspira en el movimiento solar al que hemos hecho referencia.



Fig.2) El círculo de llamp'u.

La *mesa* es concebida como un objeto que se ordena sometido a la tensión de una fuerza centrípeta. Antes de alcanzar dicho centro, Modesto utiliza el dulce para reproducir de una forma precisa el modelo cuatripartito de la *mesa*. El espacio de la ofrenda se ordena en relación a cuatro ejes ortonormales que se cruzan sobre su centro. Los dos ejes principales trazados con la disposición de los "misterios" configuran una cruz que divide la *mesa* en cuatro sectores; sobre los ángulos de cada uno de estos sectores se localizan lo que Modesto y otros especialistas denominan las "esquinas" de la *mesa* que son objeto de trato preferencial a lo largo de la configuración del plato por cuanto a las esquinas se destinan las "llamas", y las "botellas" de azúcar, así como el titi, las *k'isas* y las libaciones de vino y alcohol.



Las "esquinas" presentan una marcada simetría y actúan como nuevos ejes de referencia que podemos considerar "diagonales" respecto a los ejes principales ,circunstancia que posibilita una doble cuatripartición en la ofrenda.



Fig.3) Cuatripartición de la mesa.  
Las cuatro "esquinas".

Una vez que el espacio interno de la *mesa* se establece en base a una doble cuatripartición que parece adaptarse al propio modelo circular que la espiral del tiempo establece en la ofrenda, Modesto reanuda su aproximación al centro distribuyendo dulces y *chiwchis* hasta alcanzarlo. El centro, después de la espiral que los distintos ingredientes han dibujado en sentido contrario a las agujas del reloj, está ocupado por el *mullu*, flanqueado a uno y otro lado por *quri t'ant'a* y *qullqi t'ant'a*. En caso de haber utilizado feto de llama, éste se localizaría en el centro de la ofrenda. El centro, la resolución final del interior de la *mesa*, es ... piedra, feto, oro y plata. El tiempo configurado a la vez que el espacio sagrado y enmarcado en el proceso ordenado que implica el ciclo diario del sol, nos remite a la piedra, a una piedra jalónada por el oro y la plata. La piedra es materia común de "dioses" y hombres cuyo dualismo viene reflejado por el oro y la plata que la flanquean ; el primero como principio masculino y el segundo como principio femenino . Los andinos y sus "dioses" muestran una especial seducción por la piedra , por su dureza y resitencia testamentaria, imperecedera. Todo este conjunto simbólico que es tenázmente reproducido en la elaboración de la ofrenda se tapa antes de ser destinado a la hoguera.



El sacrificio cruento de la *mesa* afecta al aymara de una forma integral, él mismo, sus seres sobrenaturales y su propia cosmovisión se encuentran comprometidos en el tratamiento de la aflicción.

No es sólo su salud corporal la que está en peligro, sino la estabilidad y el orden armónico de su propia cosmovisión ; al enfermar el aymara, al ser preso de la aflicción, todo su mundo se tambalea. El especialista tiene que reproducir en el sacrificio de la *mesa* el orden pertinente que contribuya a la defensa simbólica de su cuerpo, de su tradición cultural así como de su propia cosmovisión .



Fig.4) Piedra, oro y plata

La cuatripartición afecta a las *mesas* de los diferentes comensales; es un recurso formal y conceptual que el especialista utiliza para la correcta disposición de los ingredientes en los platos, si bien , de forma mucho más nítida y precisa en relación con las *mesas* de *pachamama*. El componente cosmológico de la *mesa* es un requisito imprescindible que implica la distribución de ingredientes , y por tanto el gusto de la ofrenda, pero igualmente la corrección del sacrificio estipulado así como la expresión metafórica de la aflicción. Aflicción, ofrenda , sacrificio cruento y cosmos configuran la base polisémica de un símbolo fundamental capaz de condensar aspectos que resultan de gran relevancia en la cultura aymara.

Por otra parte , la imbricación precisa de elementos rituales propios de altiplano con aquellos otros originarios del valle dinamizan de forma expresa la relación complementaria existente entre puna y valle en la conformación de la ofrenda, circunstancia que consolida la pertinencia del plato ritual como "microcosmos" culinario destinado al sacrificio.

\* \* \*

La *mesa* ha mostrado su pertinencia como símbolo ritual apropiado en la reproducción metafórica de la aflicción ,así como en la "entrega" sacrificial que el anfitrión hace del doliente a los comensales sagrados. Hemos visto también cómo las *mesas* definen de una manera precisa, los distintos tipos humanos que conforman la complicada sociedad contemporánea en que "dioses" y hombres conviven ,así como el carácter propio de los diferentes dominios ocupados por ellos ,bien como campesinos ,bien como "residentes".

La reproducción metafórica de la aflicción expresada por una *mesa* que se ha manifestado como símbolo cosmológico conlleva un nuevo matiz que hay que resaltar. El banquete ritual con el que se expresa la relación pertinente entre oferentes y comensales adquiere una dimensión completa de "totalidad".El hombre se entrega a los comensales sagrados como alimento universal;lo ofrece "todo" entregándose a sí mismo. El aymara se hace "mundo" en el sacrificio de las *mesas* ofrécienso a todo el universo simbólico que está contenido en el plato.Ofrece "todo" y a "todo lugar",plasmando un sacrificio completo y generoso.

La reciprocidad inserta en el convenio de la ofrenda resulta de tal forma exigente con los hombres a la vez que generosa con los "dioses" que ,estos últimos,no pueden por menos que cooperar complacidos en la resolución positiva de las carencias humanas.

El holocausto de las llanas "hace pasar" la *mesa* y con ella la aflicción que acongoja al oferente. La preocupación productiva,la enfermedad,la pena,el daño... están "pasando" al tiempo que la ofrenda,expresión sensible de cada una de las aflicciones, se quema.El propio "afligido" es el que "pasa","naciendo" a una nueva situación,convencido de que su "suerte" ha cambiado,su "pena" se ha ido,su fortuna está próxima ,la familia protegida y la enfermedad superada.

El anfitrión "entrega" al doliente ,concebido en forma de banquete ritual , a los comensales sagrados consolidando así su inmolación metafórica ,su retorno al seno de la *pachamama* y los *achachilas*.El doliente adquiere de esta manera cierta categorización divina,como "alimento" de los "dioses" ,"confundido" con ellos;el paciente tiene que "morir" a su desgracia para "surgir" curado .La destrucción de la ofrenda ,el que haya "pasado" bien , posibilita un giro importante en el proceso ritual.El acontecimiento sufre una transformación completa;el hilo conductor ,trenzado durante el desarrollo de la ofrenda, se invierte en su ofrecimiento.

El "vuelco" que suscita el contraste entre el orden creativo que el anfitrión "construye" en su banquete y el orden destructivo con el que se consume, consolidan el *pachakuti* de la situación expresada en cada ofrenda que no es otro que el *pachakuti*, el vuelco transformador, del propio doliente. El turno del mal, la pena, el infortunio, el hambre, el desacuerdo y la enfermedad sucumben con la ofrenda, "pasan" con ella al ser quemada. El bien, la suerte, la fortuna, la abundancia, la armonía y la salud suceden a las anteriores situaciones "pasadas"; unas y otras constituyen cara y cruz de una misma moneda que el sacrificio de las *mesas* consigue modificar en beneficio del creyente. El vuelco afecta propiamente al "mundo" expresado y reordenado en la configuración de la *mesa*; es el vuelco de un "mundo" irregular, alterado por la aflicción que es ordenado de nuevo por el especialista en el seno de la ofrenda. Las carencias y congojas humanas sacuden los cimientos mismos del cosmos; hombres y "dioses" se inmolan en un sacrificio "universal" por causa de la aflicción. El sacrificio colectivo de la *mesa* reintegra al universo a la disciplina pertinente; consigue corregir el desequilibrio producido por la aflicción, configurando un cosmos nuevamente ordenado y saludable.

La expresión metafórica del mundo, que se establece en la ofrenda, precisa del sacrificio mutuo entre hombres y "dioses". El orden universal así lo exige para que continúe resultando eficaz. La parcela "divina" que contiene la naturaleza humana es resaltada convenientemente en cada uno de los platos. El hombre es sucesivamente *saxra*, *chullpa*, *gloria* y *pachamama*, como sus seres tutelares; esta personalidad múltiple del aymara tiene que estar reflejada convenientemente en cada una de las ofrendas. Los antiguos aztecas ofrecían cruentos sacrificios al sol para que el orden universal no se alterara; los actuales aymaras comparten su propia inmolación con la de los "dioses" en el sacrificio de las *mesas* comprometidos unos y otros en mantener la vigencia de un orden universal que se ve trastocado por la aflicción humana. El deseo caníbal existente entre hombres y "dioses" posibilita el control físico del caos y el equilibrio en el mundo (Reeves, 1986: 21). La *mesa* adquiere con auténtico rigor y merecimiento el atributo de signo "clave", tal y como lo define Ortner (1979:92-98), de la cultura aymara, por cuanto afecta de una forma íntegra la expresión simbólica de los valores esenciales que implican a la personalidad, cosmovisión y religiosidad de las sociedades aymaras contemporáneas.



\* \* \*

¿Y los otros "banquetes"? Los aymaras, y buena parte de los diversos grupos y sociedades andinas recogidos en los informes etnográficos, muestran esta costumbre de ofrecer "*despachos*", "*pagos*", "*recados*" "*encargos*", "*irantas*" y "*mesas*" que adquieren la apariencia de solicitudes y recomendaciones diversas, "*hechas*" comida, que se ofrecen en sacrificio. Da la sensación de que ésta confrontación culinaria entre los andinos y sus seres sobrenaturales, encuentran en la preparación de comida ritual un formato pertinente para la expresión de "*peticiones*" distintas, cuyo logro precisa de la estrecha contribución de los comensales invitados en los convites rituales.

Este procedimiento, sin embargo, no parece adecuarse a las normas imperantes entre los curanderos de la costa Norte peruana así como en las alturas de Huancabamba, concretamente, en las lagunas Huaringas próximas a la frontera con el Ecuador. La *mesa* que utilizan los "*maestros*" de estos sectores, no se ciñe a las reglas del banquete, sino a las del "*combate*". La *mesa* es un objeto de "*poder*", un "*altar*" que el especialista utiliza para potenciar su capacidad de lucha y respuesta frente al mal (Sharon, 1980:175; Polia, 1988a:147; 1988b:236; Joralemon, 1985:3-30).

¿Podemos generalizar entonces la existencia en los Andes de un modelo culinario configurado mediante ofrendas rituales, pertinente en la superación de las aflicciones humanas? Parece ser que no. Habrá que analizar pacientemente las características de los "*otros banquetes*" y las "*otras mesas*" extendidas por el espacio andino, para poder responder con una mínima objetividad a esta pregunta. Desde luego no estoy en condiciones de aportar aquí una respuesta de ese calibre, por cuanto su propia definición supera las características propias de mi estudio, pero sí creo que habrá que "*dudar*" razonablemente de todos aquellos esfuerzos de generalización tendentes a considerar "*lo andino*" como algo fácilmente homogeneizable.

En cualquier caso, las *mesas*, entendidas como platos rituales, parecen sumamente pertinentes en la definición de diversas categorías simbólicas presentes entre los aymaras contemporáneos. "*Dioses*" y hombres son susceptibles de una relación culinaria apropiada capaz de definir los caracteres específicos que unos y otros poseen, así como las necesidades básicas que les afectan.

Esta forma de concebir el universo formal de las relaciones entre hombres y "*dioses*" que permite configurar un orden comprensible en el mundo, aproxima las *mesas* a otros "*códigos*" de expresión simbólica utilizados por los andinos como puede ser la tradición oral reflejada en los mitos y cuentos, los decorados textiles, la arquitectura, la fiesta, la disposición espacial e incluso, las constelaciones (Aníbarro, 1976; Gisbert *et al*, 1987; Silverman-Proust, 1988:7-42; Conklin, 1987:145-161; Milla, 1986; Martínez, 1989; Urton, 1981).

\* \* \*

No resulta sencillo escribir "pensando" como lo haría un *yatiri*. He recordado muchos momentos vividos durante el desarrollo de las diversas campañas de campo a lo largo de las páginas precedentes. Hay algo en mi interior que se niega a "poner fin" al estudio, precisamente por la desazón y el ...miedo que me produce que todo aquello pueda llegar a "enfriarse", que con el paso del tiempo, no recuerde aquellos tonos albinos que el Titicaca muestra en la proximidad de la helada o el rosado de las nieves perpetuas que el *Illampu* luce durante el ocaso invernal.

Desconozco si habré sido capaz de "pensar bien", como es obligación de todo *yatiri*, y encauzar este pensamiento de la forma correcta a lo largo de la investigación; espero que este trabajo contribuya al menos en el planteamiento de "nuevas preguntas" que comprometan una y otra vez la razonable búsqueda de respuestas para habituarnos en el trato con unos comensales sagrados identificados profundamente con los aymaras, que gustan de la conversación con las personas y que, como ellos, apetecen de atenciones, cuidados y "comidas".

El trabajo queda, de esta forma "abierto" a nuevas reflexiones y contribuciones etnográficas que considero hay que efectuar con cierta "urgencia", antes de que *pachamama* se vuelva definitivamente "sorda".

El auge del laicismo protestante, la influencia de la ciudad y su descrédito sobre las creencias populares y finalmente la renuencia de las jóvenes generaciones a implicarse en las tradiciones comunitarias, consolidan un porvenir un tanto "incierto" para las ofrendas rituales en el altiplano aymara.

A medida que las nuevas tendencias y actitudes incidan con profundidad en el sistema de creencias tradicionales, cabe considerar que la *mesa* caiga en descrédito o, por el contrario, que encuentre de nuevo las formas y aditamentos precisos para adaptarse y continuar subsistiendo al lado de sus fieles defensores.

APENDICE: LAS MESAS KALLAWAYAS

## APENDICE: LAS MESAS KALLAWAYAS.

I. Los *kallawayas*. - Los *kallawayas* constituyen en la actualidad un espeso "enigma" tanto para etnohistoriadores como lingüistas y antropólogos. A pesar de los numerosos estudios de que han sido objeto por parte de especialistas de diversa índole quienes han alentado cierto "orgullo étnico" entre los actuales *kallawayas*, así como un aire "exótico" y esotérico entre las élites paceñas respecto a los supuestos conocimientos "mágicos" que poseen, poco se conoce de una forma objetiva de este grupo de curanderos. El "mito etnográfico" de los *kallawayas*, como lo define Saignes (1983:372), continúa envuelto en una bruma impenetrable.

Las primeras descripciones etnográficas consideran a los *kallawayas* como una "clase rara" de indios acostumbrados a recorrer grandes distancias cargados con su capacho de remedios, por los pueblos del altiplano internándose hacia el Perú, Argentina e incluso se ha constatado la presencia de *kallawayas* en Panamá durante el período de construcción del canal (Ranaboldo, 1987:47). Este carácter itinerante del médico *kallawayas* ha constituido un rasgo específico en su quehacer habitual hasta hace algunas décadas, circunstancia que ha despertado odios y asombro a lo largo de su camino. Para unos es un hechicero consumado, para otros un médico infalible como resalta Rösing en su introducción. La figura del médico *kallawayas* levanta todo tipo de enfrentados comentarios a su paso (Terán, 1955:142).

Es la práctica de la medicina natural a través de un conocimiento esmerado de especies herbáceas, el atributo identificativo del *kallawayas*. No comparto la opinión selectiva de Bastien (1982a:798) quien distingue entre "adivinos" y "curanderos" en estos especialistas; un *kallawayas* conoce habitualmente las técnicas tradicionales de predicción, sabe curar utilizando mates y cataplasmas e igualmente practica los requisitos de la terapia simbólica mediante los pagos habituales a sus seres tradicionales utilizando formatos peculiares de *mesas*, analizadas de forma exhaustiva por Rösing (1988a; 1990; 1991) que presentan una importante variedad y riqueza simbólica. Como dice Juan Vila "hay que pagar ricas *mesas* a la *pachamama*", aspecto en el que sobresalen como maestros consumados.

Los *kallawayas* son originarios de los valles templados que se localizan en las proximidades de la Cordillera de Apolobamba, en las provincias Bautista Saavedra y Muñecas, al Norte del Departamento de La Paz. Estos valles tuvieron una importancia estratégica relevante durante el Imperio Inca, por cuanto constituyeron la puerta de acceso a las tierras bajas amazónicas Saignes (1983:362) lo que pudo incidir en el adiestramiento de los *kallawayas* en relación con el conocimiento de especies herbáceas y ciertos recursos "shamanísticos" amazónicos (Wassen, 1988: 380-389).



La presencia abundante de coca y oro en las tierras *kallawayas* intensificó el interés imperial por estos valles ,lo que ,según ciertos autores ,otorgó ciertos privilegios a los *kallawayas* (1) .

Por otra parte la pertinencia del el oro y la coca en el ritual andino ha sido propuesto por Millones ,en el comentario que efectúa al artículo escrito por Saignes (1983:379) como un indicio de la especialización ceremonial que los *kallawayas* pudieran detentar entonces.Lo cierto es que los cronistas callan de forma "descarada" la supuesta especialización médica de los *kallawayas*,lo que junto a circunstancias de carácter ecológico ,político y social sufridas por el área *kallawayas* durante la colonia hacen del nomadismo terapéutico *kallawayas* un fenómeno tardío colonial e incluso republicano (Saignes,1983:369).

La problemática "étnica" que los *kallawayas* concitan es igualmente importante.For un lado,hablan el quechua cusqueño ,aunque conocen el aymara de los "vecinos" ubicados en las punas y tierras altas,así como el castellano con notable rendimiento.Oblitas (1988:286-312), Soria (1988:190-196) y un estudio póstumo de Girault(1989), reflejan la presencia de "otro idioma" característico de los *kallawayas*,el *Machaj Juyay* que algunos han identificado como "idioma secreto de los incas", o bien el idioma esotérico de las curaciones *kallawayas*.La recopilación efectuada por Girault muestra la inspiración puquina de la "lengua secreta" así como la presencia de términos no sólo vinculados con las curaciones o la vida ceremonial sino con aspectos diversos y "profanos" de la vida cotidiana.La confusión existente en las primeras narraciones sobre los *kallawayas* adscribiéndoles junto a sus vecinos como "aymaras" ha sido resaltada por Girault (1987:27,28),quien tampoco se compromete a ubicarles estrictamente como "quechuas".Hay que añadir ,además la frecuencia del elemento "mestizo" entre los *kallawayas* itinerantes,fruto de sus uniones matrimoniales con mujeres blancas de la costa y de etnias diferentes.Pese a todo va abriéndose paso la consideración de los *kallawayas* como una etnia andina específica y particular,a pesar de los numerosos rasgos culturales que comparten ,lógicamente ,con otras sociedades andinas contemporáneas próximas a ellos.

Existe otro aspeto que debemos considerar;los *kallawayas* propiamente dichos son los curanderos que proceden de seis pueblitos próximos a la capital provincial de Charazani.El resto,según Girault (1987:24),no pertenecerían propiamente al gremio de los curanderos *kallawayas*;los agricultores que no practican la medicina tradicional serían descendientes de los *mitimaes* enviados por el inca.Esta postura ,sin embargo creo que tiende a remitir con la desaparición de la práctica nómada de los médicos *kallawayas* y se abre la consideración de un espacio o área *kallawayas* de significación propia.

---

1.- Llevar en "andas" al inca en tiempos de paz.Cfr.Guamán Poma,(1987:334,335).

Saignes (1983:363) muestra la unidad existente de lo que pudiéramos considerar "*ayllu kallawaya*" repartido en dos parcialidades, una, la "alta", **Hatun Carabaya**, que resultó peruana y otra "la baja", la **pequeña Calabaya**, boliviana en los actuales valles de Charazani.

Vellart (1988:366) señala el encono existente entre los *kallawayas* y los *yatiris* aymaras ;disputa, si cabe, incrementada en los últimos años. Resulta fascinante escuchar de labios de unos y otros los calificativos que generosamente se destinan. Los *yatiris* acusan a los *kallawayas* de "peseteros", "por plata no más hasen" cuando no de causantes de daños y maleficios, mientras que los *kallawayas* que continúan practicando la medicina natural enclaustrados en el marco urbano de La Paz, en las proximidades de la Plaza San Francisco, orgullosos de si mismos de una forma quizá un tanto faccionalista por su noble y "antiguo" saber, consideran a los *yatiris* como especialistas de rango y categoría inferiores. Lo que sucede es que el aymara recela del *kallawaya* por su idioma y aspecto diferente, "*qichua* no más hablan esos", como me indica Modesto; el aymara sigue fiel a "su" *yatiri* desconfiando del *kallawaya*, aunque las personas mayores de la comunidad refieren la visita de alguno de ellos, "de paso", si bien hace tanto tiempo que apenas nada queda en el recuerdo si no el trazo difuso de unas *ujutas* (sandalias) polvorientas.

*Kallawaya* y *yatiri* compiten en el mercado simbólico de La Paz, y no hace mucho parece que la competencia se establecía en el propio espacio simbólico aymara; por ello he considerado pertinente presentar los rasgos esenciales de algunas *mesas kallawayas* como apéndice al estudio efectuado sobre las *mesas aymaras*. Este apéndice nos permitirá contrastar ambas tradiciones de ofrendas para resaltar el papel simbólico que le corresponde jugar a la mesa en un contexto competitivo, próximo y de aparente raigambre común. La selección de las ofrendas *kallawayas* que voy a presentar está recopilada en la propia zona donde se efectúa el "choque" o encuentro de ambas tradiciones, es decir, en la ciudad de La Paz, circunstancia que ha permanecido al margen de los extensos informes etnográficos presentados por Ina Rösing (1988a;1990;1991) que se circunscriben de forma casi específica al área rural *kallawaya*. Por otra parte, a excepción de los mencionados informes de Rösing, un breve apunte de Bolton (1972:541-551) y algunas descripciones de Bastien (1978a;1981) no disponemos de un corpus amplio de ofrendas *kallawayas*, resultando parciales o nulas las pertinentes apreciaciones "urbanas". La calidad profesional de Severino Vila y su familia así como las posibilidades aclaratorias que el análisis de las *mesas kallawayas* puede deparar respecto a la significación de las *mesas aymaras*, creo que otorgan suficiente interés a la inclusión del presente apéndice documental.



Antes de presentar la documentación etnográfica quiero agradecer una vez más la colaboración de Severino Vila Huáncar y su familia con quien tuve oportunidad de pasar inolvidables veladas como "ayudante" en las noches paceñas. Igualmente a sus hermanos ,a su padre Juan Vila , dignatario de la Sociedad Boliviana de Medicina Tradicional (SOBOMETRA) ,a Celso Vila,Alberto Ticuna y Sofía Apata , por su comprensión e infinita paciencia de que hicieron siempre gala conmigo.Gracias igualmente al pueblito de Chajaya donde por primera vez pisé tierra kallawaya;a la tía Juana ,lamentablemente hoy desaparecida y al abuelo Bartolomé ,figura sobrehumana , inagotable, incansable, quien,doblado sobre su propio espinazo, disfrutaba leyendo con gran dificultad, una colección extensa de periódicos atrasados.Cada noticia,por trasnochada que resultase, encontraba en el gesto del anciano la complacencia de un asombro añejo que perpetuaba entre nosotros la evidencia de un tiempo resbaladizo ,trepidante y fugaz. Bartolomé Huáncar "descansó" unos meses antes de mi último viaje a Bolivia ;cuando Severino me comentó el suceso en su rostro se reflejaba resignación y alegría por el abuelo, "¡tan viejito!";siempre preocupado por las tierras y su ganado, no se acostumbraba a los rigores de la ciudad. Ojalá Bastien (1978a) tenga razón y también el abuelo Bartolomé haya regresado al seno de la montaña sagrada ,y desde el *Akhamani* continúe velando satisfecho por la productividad de sus chacras de cultivo.

## II. La Etnografía de las *mesas kallawayas*.

Severino Vila es un joven "maestro" *kallawayaya* natural del pueblito de *Ch'ajaya* localizado a menos de una hora de camino, de la capital de la provincia "Bautista Saavedra", Charazani. Severino ya no viaja tanto como acostumbraba hacerlo, hace algún tiempo, con su padre, vendiendo remedios y tratando pacientes; de hecho ahora se dedica a tiempo completo a los clientes habituales que posee en la ciudad de La Paz. Es miembro de la Sociedad Boliviana de Medicina Tradicional (SOBOMETRA) y participa con asiduidad de los diferentes cursillos y reuniones que acostumbran efectuar en dicha institución. Su anterior profesión de relojero se aprecia en la precisión de su trabajo cuando prepara las *mesas* y articula sus ingredientes y rezos con paciente, meticulosidad.

Severino Vila Huáncar ha sido un apoyo constante en la realización de mi estudio; en su familia encontré siempre el "calor" que uno añora cuando se encuentra lejos de casa. Con él he comentado a menudo los procedimientos de los diferentes trabajos que iba analizando e incluso fui su alumno y secretario particular (ayudante) en varias ocasiones. Severino emplea fundamentalmente el castellano para la elaboración de las *mesas*, circunstancia que facilita en gran medida la comprensión del proceso.

Son algunas de las *mesas* preparadas por Severino las que voy a presentar en el apéndice. Se trata de *mesas kallawayas*, pensadas y preparadas por un "maestro" *kallawayaya* de prestigio creciente entre sus "colegas" de la calle Sagárnaga, lo que le ha procurado en no pocas ocasiones enfrentamientos con su propio padre. Lógicamente el material no es tan exhaustivo como haya podido resultar la presentación de las *mesas aymaras* a lo largo del trabajo. Mi relación con los "maestros" *kallawayas* ha sido bastante ocasional durante las campañas de campo a excepción del mencionado Severino, por ello no pretendo dar una categorización genérica al epígrafe; se trata solamente de presentar un número reducido de *mesas kallawayas* que no pretende de ninguna manera "completar" las posibilidades diversas que ofrecen este tipo de *mesas* cuya importancia justificaría un trabajo intenso como el efectuado por la propia Ina Rösing (1988a; 1990b; 1991). Ella contrasta de forma metódica las informaciones de diversos "maestros", yo sólo muestro el saber hacer de Severino, con la intención de plasmar la existencia de "otras *mesas*" en un espacio simbólico como es la ciudad de La Paz, compartido por diferentes especialistas y tradiciones rituales.

La presentación de las distintas ofrendas, pretende mostrar, en la medida de lo posible, el carácter sustitutivo de ciertos ingredientes en el campo, respecto a los empleados en la ciudad, así como distintas "modalidades" en la configuración de las *mesas*. Los viajes frecuentes que Severino efectuaba a diferentes sectores tanto del altiplano como especialmente a los yungas e incluso a las tierras del oriente boliviano (Santa Cruz de la Sierra), le han habituado a "adaptar" el formato de la *mesa* a lo que resulta básico e imprescindible en aquellos sectores donde no llegan las mercaderías de la ciudad.

Evidentemente ,se trata de un trabajo de "laboratorio" que se basa en conversaciones numerosas y prolongadas con Severino al tiempo que éste me demostraba en forma práctica la selección pertinente de ingredientes en uno u otro caso.Resultaría fundamental comprobar "en vivo" este tipo de trabajos,pero Severino no "sale" como antaño con su capacho de medicinas en ristre,ni tampoco ,según parece acostumbran hacerlo los *kallawayas* "instalados" en La Paz con su cartera más o menos habitual de clientes.Es probable que en *Ch'ajaya*,o en los diversos pueblitos *kallawayas*,los "maestros" que allí perviven pudieran aclararnos más las cosas.Mi breve estancia en *Ch'ajaya* por espacio de apenas un par de semanas,resulta ,a todas luces insuficiente.

A pesar de estos "inconvenientes"y deficiencias creo que puede resultar oportuno ,una vez vistas las *mesas aymaras* , mostrar el trabajo de Severino y su forma particular de concebir el ofrecimiento de *mesas* para comprobar la presencia de una tradición ritual cercana a la aymara ,pero que presenta igualmente caracteres propios .

\* \* \*

*Gloria mesa.*- Hay dos campos de fútbol en Bolivia que jamás podré olvidar en mi vida,uno de ellos en el pueblo de Ajllata Grande a las orillas del lago Titicaca,el otro,sin duda "cancha alambrado" que sirve de referencia para la parada del "minibus" y de los "trufis" (taxi,ruta fija) que llegan a estas alturas.Los cerca de 4100 metros que por lo menos tiene Alto Villa Victoria en la barriada de Alto Lima, fatigan al extranjero más ,desde luego ,si observa las evoluciones de los jóvenes en el terreno de juego; parece imposible que nadie pueda desenvolverse con tanta soltura y brío "al lado" de los nevados *Chakaltaya* y *Wayna Potosí*. Con gran torpeza y jadeos ostensibles alcanzo la escuelita, en cuyas inmediaciones celebran un torneo de futbito entre cholitas (difícil superar el cero-cero inicial,no por la "torpeza" de las deportistas,ni mucho menos,sino por el "volumen" de las "arqueras" quienes con sólo estirar un tanto su pollera detienen con facilidad el esférico).Sobre el desfiladero cortado que desciende en pendiente vertiginosa hacia la autopista que une la ciudad de El Alto con La Paz,se encuentra la casa de Severino Vila.La Paz se extiende como una enorme tarántula que pugnase por escapar de la hoyada;en realidad es todo lo contrario,las calaminas de los tejados se acumulan tratando de encontrar un "huequito" que permita acogerse a la protección de la quebrada y paliar,en lo posible las inclemencias y rigores climáticos del altiplano.Severino camina el primero incansable reduciendo su ritmo para no dejarme en evidencia .Sofía ,su mujer ,detrás nuestro como es norma ,se afirma el sombrero,"sombrero sabe llevar", comenta,refiriéndose al viento que brama furibundo en estos días de agosto."Sujeta al perro" indica Severino a su hijo mayor quien abre la puerta sorprendido.Sofía retiene al perro que aunque de buen tamaño y aparente mansedumbre ya se dirigía a reconocerme.

Tras cruzar un pequeño patio desnivelado y amurallado con adobe, entramos en el cuarto utilizado como residencia por la familia. Enciende una pequeña lámpara de gas despertando a las niñas pequeñas, Rocío y Rosmary, quienes me miran divertidas.

*"Uno a un lugar ha ido o ha renegado entonces, muchas veces cuando ha renegado entonces digamos, donde ha llegado el rayo o relámpago alguna vez le ha asustado también el relámpago, entonces de esa fecha el persona está nervioso, o duele la cabeza, es decir se enferma, entonces, muchas veces la persona le ha dolido la cabeza, se vuelve nervioso, cada vez que llueve, el relámpago cuando llega ¡ya está brincoteando!, afligido ya, nervioso, entonces, por esas razones se prepara esta mesita. ¡Más importante es incienso blanco, un poco untito (grasa de llama) y clavel blanco! Con eso se puede humear o puede lavarse con incienso blanco, untito y clavel, esas tres cosas ¡más primordial! Muchas veces también sale hemorragia, porque sangre corre, corre la sangre, no deja calmar entonces hases un insienso blanco, con clavelsito y untito, con eso se va calmando, hay que humear en pequeño brasero. Ya no necesita q'uwa, entonces q'uwa es para pachanama, nunca es para gloria porque el q'uwa tiene olor, para "asustados" está bien, pero esto no es, siempre se prepara algodonsito. (...) Te lo convido para el Señor para nuestra salud, para que vaya bueno lo que estamos "nerviosos" o lo que nos sale sangre de la nariz, o también "aburrido" también, porque cada vez que llega el rayo, siempre uno se pone nervioso, entonces para eso siempre hace pasar esta mesa en nombre del Señor".*

La gloria mesa que Severino Vila prepara, como él mismo ha manifestado, contrarresta los efectos nocivos del rayo, en caso de susto o hemorragia causada, según su criterio por aquel. Para ello, dispone en el caso que voy a mostrar, media docena de platitos de algodón, "...una ollita parece, como nido de pájaro, es lindo ¿no?", conformado cada uno de ellos, en sentido contrario a las agujas del reloj es decir "por la derecha", movimiento ritual de "cierre" al que estamos habituados. Sitúa los seis platitos en dos filas de tres, una encima de la otra, de tal forma que el recorrido ordenado que a partir de la configuración de los platos va a respetar en la realización de la ofrenda comienza por el plato del extremo superior de la derecha, para terminar en el situado en el extremo inferior derecha, dando una vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj como si la media docena de platos fuera uno sólo. Los platos se "arman" sobre papel blanco que hace las veces de "mantel". Los platos tienen que hacerse de algodón o lana de llama de color blanco, en ningún caso puede hacerse con lana de oveja.

Una vez configurados los platos de algodón coloca en cada plato pétalos de clavel de color rojo, cerrando el círculo de cada uno de los platos en sentido contrario a las agujas del reloj y reproduciendo el movimiento que parte del extremo superior derecho y que finaliza en el extremo inferior derecho.

"Poco a poco, circulando bien, para gloria siempre es así ya no entra q'uwa porque malo es para gloria, para pachamama sí es bueno q'uwa, para gloria es bueno algodón blanquito. Todita la vida los kallawayas preparamos así para gloria. Es muy distinto de los yatiris, pero nosotros somos los antiguos y preparamos de esta forma...viene otra vuelta... ( termina de colocar los pétalos de clavel en los platos)".



Fig.1) Gloria mesa; algodón y clavel, "cerrando" cada plato.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo ,amén", bendice el primer plato (extremo superior derecha) describiendo una cruz sobre el recipiente con la mano derecha y coloca un terrón de azúcar en su interior ,en el centro del espacio configurado en el fondo del recipiente. "En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo ,amén", introduce el segundo terroncito en el plato correspondiente y así continúa completando los seis platitos colocando un terrón en cada uno de ellos una vez que han sido bendecidos y describiendo el círculo completo en el sentido acostumbrado .

Severino busca los "misterios" que con tanto celo ha seleccionado en el puesto de Marta Huarachi, todos ellos ,de color blanco y con figuras en relieve alegóricas de "vírgenes", "calvarios", "estrellas" u objetos sacramentales de la misa . "Misterios o si no es asúcar, de tres diferentes, ¿dese formas!; puede ser virgensita ,angel o puede ser espiritu ,como paloma...digamos...¿cuestión del Señor! ¿no? También puede ser, Señor tata Santiago, también puede ser luna, luna es de la parte de Dios ¿no ve?, de la estrella ,puede ser también, del sol, también puede ser . Después puede ser...alguna virgen, cualquier virgen, menos diablo, diablo no es del Señor."



"Este tata Santiago, ¿conoses?, señor angelito, este puede ser Virgen de Copacabana, este puede ser espíritu, siempre con una velita, para el santo ponemos ¿no ve?, esto es una velita; este es luna, este es crus...crusifijo ¿no? , del Señor es pues ;muchas cosas hay del Señor!"



**Fig.2** Los "misterios" de gloria: Cuestión del Señor. Tata Santiago, Virgen de Copacabana velita, angelito, luna, crucifijo.

Bendice el primer plato (extremo superior derecho) con el "misterio" y lo besa. "En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Tata Santiago, con toda fe, con todo deseo con toda su voluntad te lo convida el señor Torrico, que vaya hermoso, su buena suerte, su fortuna, su trabajo, su pensamiento, su hogar, su salud, siempre que tenga pan de cada día, siempre que vaya hermoso en sus trabajos, en sus pensamientos, dale más fuerza, dale más valor, salud dale, señor tata Santiago con toda fe, con todo deseo te lo convida el señor Torrico, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén." Cada petición o rezo se acompaña de un movimiento descendente del "misterio" sobre la mesa, presentándolo. Al culminar el rezo deposita el misterio "de pie", en la parte superior del platito.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén" (bendice el segundo plato con el misterio correspondiente y lo besa de idéntica forma al primero). "Haber señor Sanjuanito, perdónale, con todo corazón, con toda fe al señor Torrico, siempre que vaya en su salud, en su trabajo, en su pensamiento que vaya ¡adelante! Dale fuerza, en sus viajes, dale fuerza, dale valor, con toda fe, con todo deseo te lo convida. San Juanito bueno camino dale, bueno pensamiento dale, buenos viajes dale, señor San Juanito San Juanito, San Juan. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén". Coloca el "misterio" en el sitio correspondiente.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Tata San Pedro, con toda fe, con todo deseo, con toda su voluntad, con todo su corazón te convida el señor Torrico, sin vicio en su salud, en sus pensamientos, en su hogar, en su salud que tenga bastante hogar, en su trabajo, lo que piense que realezca, que tenga bendición. ¡Haber! dale fuerza, señor tata San Pedro. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén". Coloca el tercer "misterio".

"También viene... Virgen de Urcupiña. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Virgen Urcupiña, señora Asunta, ¡haber! el señor Torrico te convida con toda fe, con todo deseo, con toda sinceridad; dale un buen camino, buen pensamiento, buen hogar, siempre con toda fe, con todo deseo te convida el señor Torrico. Que vaya adelante en su trabajo, en sus pensamientos, en su salud, buena señora Urcupiña, señora Asunta, Virgen de Asunta. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo amén". Coloca el cuarto "misterio", en el extremo inferior izquierdo.

"Igualmente viene... en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Viene Santa Bárbara. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Santa Bárbara, con toda fe, con todo deseo, con toda su voluntad el señor Torrico te lo convida, te lo paga. Te estamos convidando, te estamos pagando. Bendición dale, fuerza dale, capacidad dale, buen camino dale, con más fuerza que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en sus viajes, señor tata Santa Bárbara, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén, con toda su voluntad, con todo su cariño te lo convida el señor Torrico". Coloca el quinto "misterio".

"Igualmente, también estamos recordando Santa Elena, también siempre estamos con las vírgenes, nos puede dar fuerza, nos puede dar valor, que todo con voluntad con toda su fe, te lo convida el señor Torrico; ayúdale, dale fuerza, dale valor, virgencita ¡tantas vírgenes! dale valor, dale fuerza. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo... amén." Coloca el sexto "misterio" en el extremo inferior derecho.

Una vez colocados los "misterios", Severino sitúa una botellita de azúcar en cada uno de los platos concretamente a la izquierda de los "misterios". Como solamente hay cuatro botellas en la bolsa de dulces adquirida en el mercado de "remedios", reemplaza la botella por dos caramelos cilíndricos en los dos últimos recipientes.

Rebana la masa de unto (grasa de llama) que el cliente compró a doña Olga en su puestito, para incluir algunos pedazos en cada uno de los platos, siempre según el orden estipulado, describiendo una vuelta completa en sentido contrario a las agujas del reloj. Cada plato presenta cantidades equivalentes.



"Otra vueltita viene...",azúcar,una cucharadita en cada plato respetando el sentido característico en la cumplimentación de la ofrenda;después incienso "purito",muy bien molido que se coloca en porciones equivalentes en cada uno de los platos ,describiendo el movimiento pertinente.A continuación *Chiwchis*,apenas un par de figuritas de estaño en cada plato y papelillos brillantes;las semillas de *wayruro* que contienen el paquetito de los *chiwchis*,se dispone "al azar" en alguno de los recipientes.

Colocados los *chiwchis*,Severino incorpora en cada uno de los platos pequeños fragmentos de "pan de oro" y "pan de plata";el pan de plata se coloca en cada uno de los recipientes de la hilera superior,mientras que el pan de oro se incorpora en la inferior,a pesar de que uno y otro ," se mezcla también,igual es"; cuando los fragmentos no resultan equivalentes ,el pan de oro y el pan de plata,se pueden mezclar en el recipiente deficitario .

Los dulces sobrantes de la bolsa son repartidos por los intersticios de los platos y sus costados.Entre la hilera superior y la inferior ,Severino alinea los caramelos con forma de "nudo",o "rosca",de tal forma que la ofrenda queda así "compactada",unida ,tal y como se pretende "amarrar" a los comensales y las solicitudes que son expuestas.



Fig.3 Gloria mesa;la ofrenda "compactada" por el dulce.Las "rosas" integran los platos de las dos hileras.

Severino extrae de un armario repleto de papeles un libro de hojas arrugadas y estampaciones diversas que aluden a una consulta habitual.Severino se queja de que sus hijos a veces juegan con "el libro",por eso se encuentra en tal estado.El libro se titula "oraciones del cristiano" y recoge las plegarias católicas más frecuentes.Una vez localizado "el libro",Severino recoge un vasito de los habituales para tomar alcohol;lo llena de vino hasta arriba sin derramar una sóla gota,"suerte,vamos ¡adelante!". Introduce un calvel en el vino y *ch'allá* un poquito al suelo,"para el señor".

Se dispone a asperjar vino con el clavel humedecido en el vaso sobre cada uno de los platos, respetando el orden habitual en el desarrollo de la ofrenda. Se dirige al plato del extremo superior derecho.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Vamos a empezar resando...". Elige con cuidado la oración apropiada para iniciar la aspersión de vino sobre el primero de los platos.

"Haber, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Que sea buena hora, buena fortuna, señor tata Santiago. Con todo su cariño, con todo su deseo te lo convida, señor tata Santiago, te pedimo oración, ¡danos una oración! señor tata Santiago. Padre nuestro que está en el cielo, santificado sea tu nombre, venga tu reino, hágase tu voluntad, como en la tierra como en el cielo ..., como también nosotros perdonamos a los que nos ofenden, ..., líbranos del mal, amén." Severino lee con dificultad; a cada momento del Padre Nuestro Severino asperja vinito sobre el primero de los platos, el de tata Santiago.

"Dios te salve María, llena eres de gracia, el Señor es contigo, bendita tú eres entre todas las mujeres y bendito es el fruto de tu vientre Jesús. Santa María, madre de Dios, ruega por nosotros pecadores, ahora y en la hora de nuestra muerte, amén. Te lo hemos bendesido señor tata Santiago, con todo fe, con todo deseo, con toda voluntad te lo ofrece el señor Torrico." Termina la aspersión de vino sobre el primer plato para dirigirse al segundo.

"Tata San Juanito; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Tata San Juanito, te lo estamos recordando, te lo estamos convidando, te lo estamos pagando, recuerda al señor Torrico, su trabajo, su camino, en lo que piensa, dale bueno camino, bueno pensamiento, bueno hogar, buena salud, señor tata San Juanito, siempre estamos convidando, siempre estamos dando una mesita, que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, siempre que vaya hermoso; con todo corasón, con todo su fe te lo convidamos; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén". Termina la aspersión, humedece de nuevo el clavel y se dirige hacia el tercer plato.

"Santa Bárbara (al colocar el "misterio" Severino se ha referido a este plato como "San Pedro"); en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Santa Bárbara siempre te estamos convidando, siempre te estamos dando una mesita, dale bendición al señor Torrico, que vaya hermoso, en sus trabajos, en su pensamiento, en su hogar, en su salud, siempre te está recordando ¡recordamos! señor tata Santa Bárbara; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén". Terminado el tercer plato se dirige hacia el extremo inferior derecho para efectuar la *ch'alla* de vino sobre el cuarto plato.



"Igualmente Urcupiña, siempre, en el Nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. ¡Haber!, que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, virgen de los asunta, te lo estamos recordando virgensita de asunta; dale fuerza, dale valor, dale más buen camino, buen pensamiento, buen hogar que tenga, que no haiga ninguna enfermedad que no haiga ninguna pena, siempre a usted, señora virgensita Urcupiña, siempre dale fuerza, dale valor, buen camino, buen pensamiento, buen hogar, fuerza dale al señor Torrico, con todo su corasón, con todo su fe te lo convida, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén". Termina la aspersión del cuarto plato y se dirige hacia el quinto.

"Igualmente, virgen de Santa Elena; Santa Elena, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Santa Elena, ahorita te lo estamos recordando, con todo su corasón, con todo su fe, con todo deseo te lo convida el señor Torrico; siempre que vaya hermoso en sus trabajos, en su pensamiento, en su salud; todo lo que desee que tenga, todo lo que está pensando, todo lo que está queriendo adquirir ¡que adquiera!, bien, con fuerza, con valor, lo que está pensando que realasca, señor Santa Elena, se lo estamos recordando, virgensita Santa Elena; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo amén". Terminada la ch'alla de vino sobre el quinto plato, se dirige al último, situado en el extremo inferior derecho de la ofrenda.

"Igualmente ....(duda sobre la titularidad del plato)... Santa Bárbara (a quien ya ha dedicado una ch'alla anterior). En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Ayudale, fuerza dale, siempre sus deseos cumple, siempre en su salud que vaya hermoso, siempre, el pan de cada día te estamos convidando, siempre estamos dando una mesita, Virgen Santa Bárbara, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén." Concluye la aspersión de los platos.



**Fig.4** Gloria mesa; iniciando las aspersiones de vino.

"¡Ya!, ahora a los puros vírgenes en generalmente ,a todos los vírgenes". Es decir, una vez que Severino ha ch'allado el vino asperjandolo plato por plato, quiere efectuar una aspersión general a todas las vírgenes sobre la superficie completa de la ofrenda, no sobre un plato particular, sino sobre el conjunto , como si se tratase de un sólo plato.

"Virgen Trinidad; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Virgen Trinidad, siempre el señor Torrico , con todo su fe, con todo su deseo, con todo su sinseridad te lo está pagando, te lo está dando una mesita . Virgen de Trinidad siempre te estamos pagando, te estamos recordando, en sus caminos, en su pensamiento, en su salud, en su hogar que vaya hermoso siempre, con todo su corasón , con todo su satisfecho te está convidando el señor Torrico , ¡hermoso! que vaya , señora virgensita de Trinidad ayudale, fuersa dale , capasidad dale , inteligensia dale , con más fuersa , con todo te estamos recordando".

"Igualmente , Virgen de Copacabana, te lo estamos recordando, siempre no estamos olvidando, con todo su corasón, con todo su fe, con todo su voluntad te está convidando el señor Torrico, que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, siempre que tenga buena camino, buen pensamiento, nadie no haiga ningún problema, siempre bueno camino que vaya , lo que está viendo que surja , siempre que vaya adelante , siempre con todo entusiasmo , Virgen de Copacabana se lo estamos recordando , siempre estamos ch'allando , se lo estamos convidando, dando una mesita. Que no haiga ningún atraso, salud, bastante, ayudale, buen camino, buen pensamiento, buena salud que tenga , virgensita Copacabana, se lo estamos recordando, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

"Virgen de ... Gran Poder; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Virgen del Gran Poder, igualmente te lo estamos recordando, te estamos pagando, en su salud, en su pensamiento que vaya; al señor Torrico ayudale , dale fuerza, Virgen Trinidad, se lo estamos recordando, se lo estamos convidando. ; Todos los vírgenes! ayudadle en el camino, buena pensamiento, buena salud dale, Virgen de Trinidad , se lo estamos recordando, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

"Igualmente, Virgen de las Nieves; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Virgen de las Nieves , igual te lo estamos convidando, se lo estamos recordando, se lo estamos pagando una mesita ; señor bendesile, dadle fuersa, dadle valor , dadle capasidad , dadle inteligensia, hermoso en sus pensamientos, en sus trabajos, en lo que está pensando que realesca el señor Torrico, que no haiga atraso, que no haiga una pena, te lo estamos convidando , Virgen de las Nieves."



"Igualmente ,Virgen del Carmen ,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén.Virgen del Carmen,con todo deseo ,con todo su sinseridad te lo convidamos,con fe ,te convida el señor Torrico ,hermoso que vaya en su trabajo ,en su pensamiento,en su hogar,en su salud,que tenga bastante hogar ,que venga ;tranquilo! que vaya hermoso ,en su trabajo ,en su pensamiento en su salud que vaya hermoso,¡haber! Virgen de la ...Corasón de la Sentensia;Virgen Corasón de la Sentensia ,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén.Igualmente tata Santa Crus Tatala,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén.En el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén,¡todas las vírgenes! (efectúa una aspersión en sentido contrario a las agujas del reloj por la superficie completa de la mesa).  
 ¡Haber!,su capasidad,su inteligensia,sus males ;haber! donde se ha asustado,donde se ha afligido,¡todas las vírgenes,se lo estamos recordando! ¡Otras vírgenes! ,dale fuerza,dale valor,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén;en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén.¡Listo!."



Fig.5) Gloria mesa;ch'alla generalizada a todas las"vírgenes".

Culminada la serie de aspersiones ,Severino solicita una prenda de vestir al doliente que sitúa al de la mesa retornando a las oraciones "del libro".

"En el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén.¡Haber!,siempre estamos en oración señor tata Santiago ,todos los señores,siempre con oración.Padre nuestro que estás en los sielos santificado sea tu nombre ,venga tu reino hágase tu voluntad en la tierra como en el sielo...danos nuestro pan de cada día ,perdónanos nuestras ofensas como también nosotros perdonamos a los que nos ofenden ,no nos dejes caer en la tentasión ...líbranos del mal ,amén."



"Dios te salve María, llena eres de gracia ,el Señor es contigo, bendita tú eres entre todas las mujeres y bendito es el fruto de tu vientre Jesús. Santa María ,madre de Dios, ruega por nosotros pecadores, ahora y en la hora de nuestra muerte ,amén."

"Señor tata Santiago ,con todo corasón, con toda sinseridad con toda fe el señor Torrico te convida, con todo su corasón, dale fuerza, dale valor, igualmente , gloria al Padre, ... Padre, Hijo y Espíritu Santo como era en el sielo..., en el prinsipio ahora y siempre ,por los siglos, de los siglos, amén."

"Resíbete señor tata San Juanito ,te estamos convidando con todo su corasón ,con todo su fe el señor Torrico ,que vaya hermoso en su trabajo ,en su pensamiento, en su hogar ,en su salud que tenga bastante ¡siempre! que vaya adelante .Igualmente todos los señores (santos) y tantas señoras (vírgenes), señor Virgen Urcupiña, señor Virgen Trinidad ¡todos los vírgenes!, estamos resando una oración para el señor Torrico ,en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

"Creo en Dios todo poderoso, creador del sielo y de la tierra, creo en Jesucristo, único hijo de nuestro Señor que fue consebido por la obra de gracia del Espíritu Santo. Nació de Santa María Virgen, padesió bajo el poder de Ponsio Pilato, fue crusificado, muerto y sepultado; al terser día resusitó de entre los muertos ,subió a los sielos y está sentado a la diestra de Dios Padre ,desde allí...vinieron a buscar a los vivos y los muertos. Creo en el Espíritu Santo, creo en la santa iglesia católica ,creo en la comunión de los santos ...en el perdón de los pecados ,creo en la resurrección de los muertos y en la vida eterna ,amén. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."



Fig.6) Gloria mesa; aspecto final.



Severino, traslada la *mesita*, sin hacer ruido, con cuidado, al patio de la casa donde Sofía ha preparado unos rescoldos de carbón sobre una tapa metálica. El paciente se arrodilla y Severino le impone la *mesa* sobre su cabeza, al tiempo que le recomienda que rece el Padre Nuestro. Concluida la plegaria le ofrece la *mesa* para que exhale tres veces sobre ella, tras lo cual, la ofrenda es depositada suavemente sobre las brasas de carbón. La *mesa* se quema sin violencia, con gran quietud y reposo, con calma, sin las llamaradas espectaculares que son características de *pachamama* por efecto de las *ch'allas* de alcohol con que acompañan el ofrecimiento de sus *mesas*, los "maestros" *kallawayas*. La *mesa* "pasa" con dulzura, suavemente, despidiendo una agradable fragancia que resulta de la mezcla aromática de incienso, azúcar quemada y flor de clavel.



Fig.7 Gloria mesa; la ofrenda 'pasa suavemente.

\* \* \*

"En el campo no hay nada de esas cosas porque simplemente...es muy triste, ¿no?."

Severino Vila reemplaza ciertos ingredientes de la *gloria mesa* citadina cuando la precariedad de medios en el ámbito rural le obliga a disponer de otros recursos. A continuación voy a mostrar una *gloria mesa* efectuada por Severino en Alto Villa Victoria, reproduciendo este criterio "campesino".



"Gloria mesa es para enfermos, los que están asustados, nerviosos digamos del Señor, digamos , rayo, relámpago , alguna vez se hace asustar , entonses de esa fecha se ha enfermado o la llegado el Señor; digamos a usted le puede llegar el rayo, relámpago "caj, caj", te bota así. De esa fecha , no puedes vivir ya , toda la familia, terminando, terminando... se va (se muere). Ese se enferma , duele la cabeza , se aburre, se enferma , entonses ... se muere. Uno más puede comer ( el rayo) todavía si ni paga estas cosas."

En esta acasión, Severino va a efectuar la mesa completa, con los doce platitos correspondientes, separados en dos hileras de media docena cada una, configurados de algodón , "siempre algodonsito, si no, de llama tiene que ser (lana). En el campo, muchas veces... ¡el que quiere haser curar busca, compra; el de oveja (lana) no vale , malo es oveja porque el Señor siempre algodón quiere. En el campo, más que todo, no hay farmasia digamos, entonses , cuando no hay farmasia se agarra lana de llama, pues, menos oveja, oveja es para chullpa."

"Digamos agarramos como una ollita". Extrae con habilidad piezas rectangulares de algodón que "cierra" , en sentido contrario a las agujas del reloj, configurando cada uno de los platos.

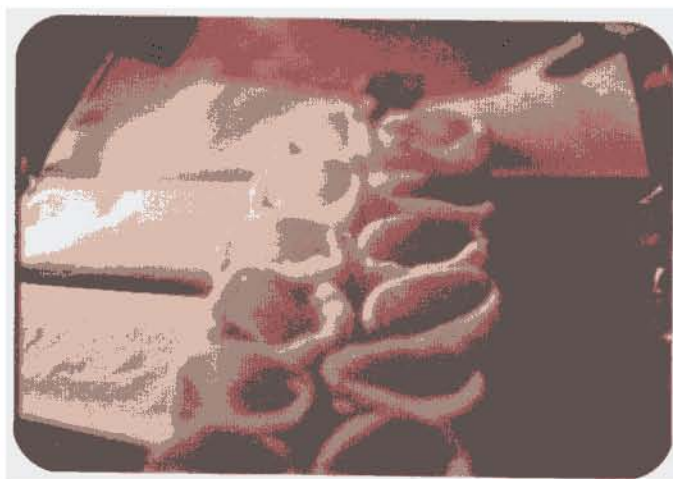


Fig.8) Gloria mesa; disposición de los platos.

"Así se prepara su docena , doce preparasión. Ya viene también clavel, blanquito , en el campo hay siempre, bonito, así como dulsito, su color". Coloca los pétalos de clavel en cada uno de los platos, describiendo un círculo en sentido contrario a las agujas del reloj, "por la derecha". "Los tres colores también se forma (blanco, rojo, rosado) porque muchas veces , blanco más que todo entra , blanco es lindo... cualquier clavel. No muy grandes, muchos crían grandes , ¿no es? Estos pequeñitos, así, en el nombre del Señor, seguimos colocando clavel. Yo sueño con estas ... ¡mucho!, cómo se pueden haser las cosas. Con clavel, uno hase encariñar normalmente al corasón ¿no?, al santo siempre con flor."

"Lo que es flor, al estómago, las medicinas ;todo hase alegrar!, hase felis al corasón ,;bien cabal la flor!, blanco, mejor todavía (puro). Hase encariñar hay humildad normal ,ya no hay rabia, con asucarsito ,con clavel ,todo esto para el corasón es bueno, para conformarse uno, para todo."

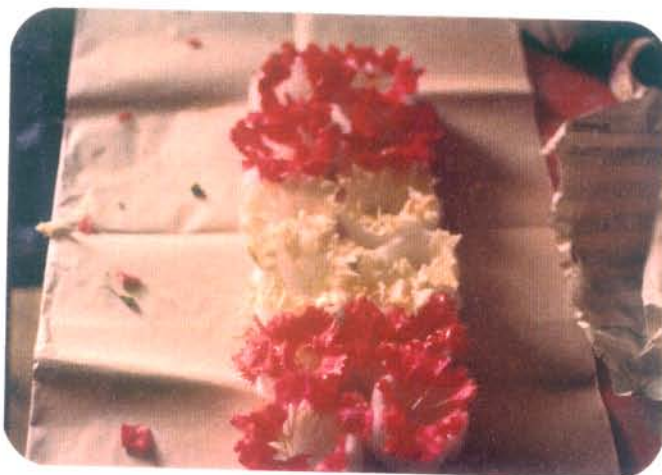


Fig.9) Gloria mesa;disposición de los claveles.

Una vez incorporados los clveles, Severino introduce fragmentos de unto de llama en cada uno de los platos;porciones aproximadamente equivalentes."Unto es siempre olor ,de más suave resibe,gusta a gloria".

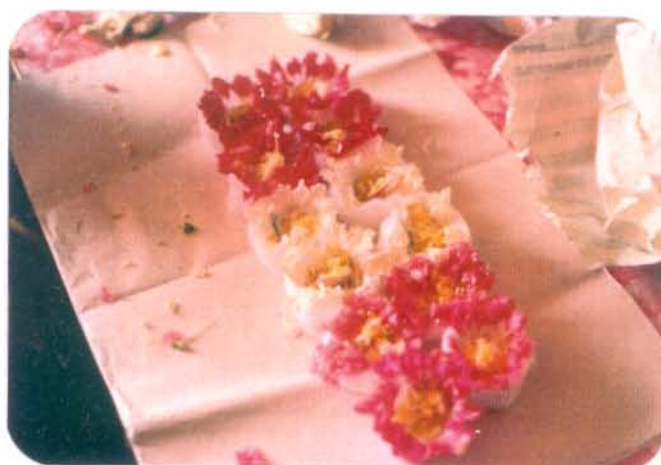


Fig.10) Gloria mesa;el "unto" de llama

Tras el unto,deposita una cucharadita de azúcar en cada uno de los platos siguiendo el orden característico ;el azúcar "sustituye" a los "misterios"."En el campo no hay "misterio" porque es difísil conseguir "misterio", porque para conseguir hay que corretear mucho.Si no hay "misterio",asúcar no más,con su nombre,con su reso no más."

Después del azúcar,espolvorea incienso finamente molido sobre los recipientes.





**Fig.11) Gloria mesa;disposición del incienso.**

El *chiwchi* se reparte entre los diferentes platos en cantidades aproximadamente equivalentes. En el campo se incluyen fragmentos de *titi* mineral de plomo en estado natural, luego al parecer ,se atiende más a la "naturaleza" del material que a la representación "cultural" que caracteriza a los diversos *chiwchis*.



**Fig.12) Gloria mesa ; disposición de los chiwchis.**

"Pan de oro" y "pan de plata" se distribuye por los distintos recipientes. Al parecer, le gusta a *gloria*, por su "brillo". La cantidad es aproximadamente equivalente, en cada plato pudiendo aumentarse y mezclarse en cada recipiente fragmentos de una u otra calidad.



Fig.12) Gloria mesa; pan de oro, pan de plata.

Seguidamente Severino introduce una semilla de coca en cada uno de los platos. Tras un búsqueda exhaustiva entre los puestos de coca, conseguimos reunir las suficientes ante la extrañeza de las "caseras" emplazadas en los puestos de venta.

Severino acostumbra colocar en este tipo de ofrenda "rural" dos hojas de coca, emparejadas y en cada uno de los platos, comenzando en el extremo superior derecho y concluyendo en el inferior, de tal forma que desarrolla un movimiento "por la derecha" en sentido contrario a las agujas del reloj que marca el sentido característico en el que la ofrenda se va configurando, en esta ocasión no lo hace, porque la pareja de coca ha sido sustituida por la semilla. "Hay semilla pues, las hojitas parejas son para pachamamas, semilla para gloria, sí le gusta, un digamos un bolso ¿no?, así se ofrece más, con cariño, como saco, como bolsos grandes, como fardos (1)".

Una vez que ha situado convenientemente la semilla de coca en los recipientes, inicia la serie acostumbrada de *ch'allas* de vino que asperja, como sabemos, sobre los diversos platos utilizando un clavel humedecido con el propio líquido. A gloria no hay que *ch'allarle* alcohol, eso es para pachamama, a gloria le gusta el vino dulce.

1.-La apreciación de Severino resulta expresiva y sugerente. A pachamama le corresponde la facultad "reproductiva" plasmada en la pertinencia de los "aparejamientos" fértiles de las hojas (hombre-mujer) de coca; a gloria, sin embargo le corresponde la facultad "germinativa", es decir la vida "surgiendo" de una semilla. Esta vida que crece de forma "milagrosa", sin intermediación de los sexos, parece efectivamente, "cuestión del Señor". A gloria le compete la "esencia" de la coca, su fundamento vital, sin la tensión que supone la unión de los contrarios.

*Ch'allá en primer lugar sobre el suelo, "para el Señor" y sirve a cada uno de los platos, directamente con el vaso. "Tata Santiago, tata San Jeronimo, Santa Bárbara, Santa Elena, Urcupiña, Copacabana, Gran Poder, Sentensia...". Toma un trago de vino dulce y vuelve a llenar el vaso, introduciendo el calvel en el mismo para comenzar la serie habitual de ch'allas sobre los platos. Comenta severino que es muy recomendable disponer de un tata Santiago, una imagen o cuadro, al cuyos lados se colocan velas y un jarroncito con flores. A los pies de tata Santiago hay que elaborar la ofrenda. El paciente debe colocar alguna prenda suya de vestir a los pies del santo, al tiempo que se quema incienso "puro" en un brasero para Santiago.*

*"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Que sea buena suerte, buena fortuna, más capacidad, más fuerza, hermoso camino dale, señor tata Santiago, te lo convido, te lo está convidando el señor Melgar que vaya hermoso en su viaje, en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, en su hogar, siempre, con todo deseo, con toda su sinseridad, con todo su corazón, con toda su fe te lo convida. Señor tata Santiago, resíbete, con toda su voluntad te lo convida, que vaya hermoso en sus trabajos, en su pensamiento, en su salud, en su hogar que vaya ¡hermoso! En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Señor tata Santiago, resíbete." Cada solicitud va acompañada de la correspondiente aspersion sobre el plato del extremo superior derecha; se dirige hacia el segundo plato.*

*"Igualmente San Juanito, señor tata San Juanito, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. San Juanito, señor tata San Juanito, perdóname, sus animus, sus ajayus, su espíritu, su santo ¡que vengan!, tranquilo, felis, perdóname en su estudio, en su pensamiento, en su salud, en lo que piensa que realezca; dale un pan de cada día, ¡hermoso! que vaya en sus pensamientos, en su salud; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."*

*"Tata San Pedro; igualmente, señor tata San Pedro, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Tata San Pedro, resíbete, con todo deseo, con toda fe, con toda voluntad, con toda sinseridad te lo convida señor tata San Pedro, resíbete, el señor Melgar te lo convida con todo deseo, con toda sinseridad."*

*"Igualmente, señor santa Bárbara, tata santa Bárbara, resíbete, con todo deseo, con toda sinseridad con todo su fe te lo convida, perdóname; su animu, su ajayu, su espíritu, su santo ¡que vengan!, con todo deseo te lo convida, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén".*

"Igualmente Virgen Urcupiña, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo , amén. Virgen Urcupiña perdonales, en su trabajo, en su pensamiento, en su salud que vaya ;hermoso!, buenos viajes, buenos pensamientos , buenos hogares que tenga el señor Mélgar;dale fuersa Virgen Urcupiña, capasidad dale, con todo deseo , con toda sinseridad te lo convida; que vaya hermoso su trabajo, en su pensamiento , en su hogar, en su salud, con victoria que vaya."

"Igualmente Virgen Copacabana; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Virgen de Copacabana, siempre te estamos recordando, siempre te estamos convidando , dame bendición , dame fuersas, Virgen Copacabana que vaya hermoso en su trabajo, que tenga más clientes, que tenga más pasientes, señor Virgen de Copacabana, perdona, dale fuersa, dale capasidad , dale inteligensia y bueno camino y bueno pensamiento."

"Igualmente, Virgen de Trinidad; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Virgen de Trinidad, resíbete, con todo deseo, con todo fe , con todo sinseridad te lo convida, señor Virgen de Trinidad; virgensita Trinidad te estamos recordando, te estamos convidando, te estamos pagando, salud bastante conforme; donde se ha asustado, donde se ha afligido, donde ha llorado, perdona Virgen de Trinidad, siempre te estamos recordando, siempre te estamos convidando."

"Igualmente, Virgen de Gran Poder; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Virgen de Gran Poder , con todo fe, con todo deseo... resíbete; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

"Igualmente señor angelitos; angeles, también a ustedes puede llegar (la mesa) , pueden dar buen camino o buen pensamiento, buena salud, o buena hogar , angelitos benditos, con toda sinseridad te lo convida, resíbete angelitos. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

"Igualmente espiritus , también, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo amén. Que sea bendición , fuersa, capasidad, valor, inteligensia , buena camino , buen hoagar, buenos pensamientos que tenga dale hogar felis; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo , amén."

"Igualmente, vírgenes y todas las vírgenes, también dale fuersa, dale valor , Virgen de Corasón de Sentensia, también puede ser, te lo estamos recordando te lo estamos convidando, te estamos dando una mesita en la convidación , resíbete, el señor Mélgar te lo convida, con todo deseo, con toda sinseridad , con toda su voluntad te lo convida, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén".



"Virgen de Remedios; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Dale fuerza, dale capacidad, con todo deseo que esté conforme, que no haiga rabia, con toda fe te lo convida, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén".



Fig.13 Gloria mesa; aspersión de vino sobre los platos.

Completada la *ch'alla* de vino sobre los platos cada uno de ellos bajo la advocación de una virgencita o santo (2), el especialista puede indicar al paciente y a todos sus acompañantes que *ch'allen* de igual forma la ofrenda "con su mano".

2.-Aparentemente no existe una estricta diferenciación de género entre los distintas advocaciones de "santos" y "vírgenes"; la confusión es completa, ya que algunas santas reciben trato masculino (señor Santa Bárbara), mientras que otras veces son los "cristos" lo que reciben atributo de "virgen" (Gran Poder). Desconozco hasta qué punto puede influir la ausencia, en las lenguas andinas, de inflexiones de género, en la "confusión" entre masculino y femenino. Los santos y santas parecen presentar atributos masculinos, mientras que los denominados "virgen", por su parte, se decantan por los femeninos. Da la sensación de que Severino quisiera "equilibrar" la presencia de unos y otros. En otra gloria mesa distinta, la distribución de santos y vírgenes fue: Tata Santiago, San Juanito, Tata San Pedro, San Bartolomé, Señor Santa Bárbara, San Jeronimo en la hilera superior y Virgen Urcupiña, Virgen de Copacabana, Virgen de Trinidad, Virgen de Gran Poder, Virgen de las Nieves y Virgen del Carmen, en la inferior. Los "santos" varones en los platos de la hilera superior, las "vírgenes" femeninas, en los platos correspondientes de la hilera inferior.





Fig.14) Gloria mesa; aspecto final.

El especialista reza unas plegarias ante el altar configurado por la imagen del santo , las velas y el jarroncito con las flores. Reza el Padre Nuestro, después el Gloria y continúa con sus plegarias.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Señor tata Santiago, señor San Jeromino, Santa Bárbara, Santa Elena, Virgen Urcupiña, Virgen de Copacabana, Virgen de Gran Poder , Virgen de Trinidad resíbete , con todo deseo el señor Mélgar te lo convida, igualmente el Severino Vila te lo convido , con todo deseo , con toda fe , a los trabajos , a sus buenos caminos, buenos pensamientos, buen hogar buena salud que tenga, señor tata Santiago, San Juanito , Santa Bárbara, San Jerónimo , Virgen Urcupiña, Virgen de Trinidad, ¡tantas vírgenes! ayúdale en su pensamiento que tenga; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén". Reza a continuación otro Padre Nuestro y un Ave María , antes de levantar la mesa pidiendo las correspondientes "disculpas" al santo, "en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Perdoname, disculpame, el señor Mélgar Flores te lo convida, ahora nos llevamos, por el lado de donde sale el sol."

El doliente se arrodilla y Severino le impone la mesa sobre su cabeza mientras repite las mismas solicitudes. Una vez terminada su plegaria ofrece la mesa al paciente para que exhale tres veces sobre la ofrenda. Severino se arrodilla mirando en dirección a la salida del sol y repite una vez más sus plegarias habituales: " Tata Santiago, San Juanito, San Jeromino, Virgen Urcupiña, Virgen Copacabana , Virgen Gran Poder , Virgen Señor Sentensia, Virgen de Candelaria , Virgen del Rosario, Virgen de Cotaoma ... que vaya ¡hermoso" en sus trabajos , en su pensamiento, en su salud, mejores capos que vengan para el señor Mélgar Flores, con todo deseo , con toda su sinceridad te lo convida , en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

Dispuesta la *mesa* ,en esta ocasión ,sobre maderas resecas,Severino hace las últimas libaciones ,siempre con vino;primero sobre las esquinas de la *mesa* y luego hacia las "esquinas" del patio,en todas direcciones.La *mesa* se enciende,"pasando" correctamente.

**Chullpa mesa.-** Jamás pensé que *Ch'ajaya* pudiera encontrarse tan lejos de La Paz en el tiempo,aunque la distancia real no exceda mucho de los dos centenares de kilómetros.La movilidad "habitual" estaba estropeada así que aprovechamos la inminente salida de un camión de mercaderías para subirnos al volquete.Apenas había sitio para nosotros ya que con gran anticipación y tremenda paciencia el remolque del camión se había llenado de pasajeros.De nada sirvió que Sofía Apata,la mujer de Severino se anticipara con los niños para reservar algún hueco.Cuando Severino y yo ascendimos al remolque,tres horas antes de la partida,en plena madrugada,no había sitio.A regañadientes conseguimos "acomodarnos".Una canastilla de pan fue el improvisado asiento donde logré conciliar cierto reposo.Imposible estirarse,la postura que adopté al sentarme no podía ser modificada sin que alguno de mis somnolientos vecinos se quejase con amargura.Al pasar por la Ceja de El Alto,un borracho descamisado se abrazó a uno de los bordes del remolque y con extraña habilidad consiguió resistir hasta la barriada de "Rio Seco";allí montó un nuevo viajero con su equipaje;amarró su saco a la percha del camión y trató "descaradamente" de compartir la canasta donde me había acurrucado.Hacía tiempo que mi mochila se encontraba "perdida" en aquella marabunta de mantas,bultos y cuerpos;la *ch'uspa* donde tenía la cámara fotográfica y la grabadora parecía querer separarse de mi regazo por la presión de unos y de otros.Pese a todo conseguí recuperar mi "plaza" y me sorprendí a mí mismo reponiendo con fiereza los codazos que me propinaba aquel personaje enfundado en su poncho "nogal" y *ch'ullu* colorado .No estaba dispuesto a ceder aquel único "enclave" donde mis posaderas encontraban cierto "sosiego".Amanecimos en Escuma, después de cuatro horas de "lucha" con los viajeros y con un viento gélido, penetrante, que atravesaba con facilidad todo mi ropaje punzandome el cuerpo y el rostro una y otra vez.Moco-Moco,Huila cala,Ulla Ulla fueron sucediéndose sin perder de vista ,a lo lejos la atenta mirada del *Illampu*.De repente,dejamos de contemplar las innumerables recuas de alpacas ,llamas e incluso vicuñas propias de este sector,para iniciar un descenso vertiginoso.Otros gigantes nevados,en dirección contraria del *Illampu* se iban haciendo cada vez más visibles.Uno era especialmente majestuoso y hacia él parecía dirigirnos el camino.Era el *Akamani*, sólo entonces supe que estábamos cerca.Paramos sobre la carretera,diez horas después de la partida desde La Paz ;abajo,en el valle se divisaban las primeras casitas de *Ch'ajaya* sobre una imponente cascada. Mas allá los repliegues del camino ocultaban la presencia de la capital:Charazani.

\* \* \*

*K'ajchara awicha*, es el nombre del lugar de *Ch'ajaya* donde Severino encontró *ñatita* Carlita. Carlita es un cráneo de *chullpa* que Severino conserva y cuida en su casa. La *ñatita* les protege de los rateros y le ayuda en ciertas consultas. Severino quiere aprovechar nuestra estancia en *Ch'ajaya* para "pagar" a Carlita con una *mesita*. Le comenta sus intenciones a la tía Juana Vila quien lo considera muy oportuno y se dispone a reunir todo lo necesario, curiosamente, la oveja que un familiar de Severino había carneado aquel día tenía en sus entrañas un feto, *urqu*, machito que Severino iba a emplear para convidar con gusto a *ñatita*. Son múltiples los lugares de *Ch'ajaya* con restos antiguos y *chullpas*; *K'ajchara* se encuentra en un lugar poco accesible por la maleza que crece junto al río. Se trata de un abrigo rocoso situado sobre un encajamiento del río, en el que se aprecian, a simple vista, restos entremezclados de osamentas humanas.

Llegados al lugar, *pijchamos* coca en abundancia, "*tienes que pijchear, para que awicha resiba*". Severino toma un buen puñado de hojas de coca con su mano derecha e inicia su plegaria. Con el puñado de hojas en la mano bendice el papel de periódico sobre el que va a montar la ofrenda; cada una de las solicitudes que efectúa Severino las acompaña con una expresiva aproximación del puñado de hojas que retiene en su mano derecha, sobre la superficie del papel.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. *Awichas, Kalisia awicha, K'ajchara awichas, perdonanos, su animu perdonale, perdname "buelita", Warachiri, Yuko, Yukopata awicha, Ñaupá plasa awicha, Chullpapata awicha, Warachiri awicha, Yuko awichas, awichas, awichas, Warachiri awichas, Puñarpata awichas, Chullpapata awichas, K'ajchara awicha, perdonanos sus animos, con todo fe, con todo deseo, con todo mi sinseridad te lo convido, awichas, awichas, perdname (3). Ñatita Carlita, perdname, con todo fe, con todo deseo, así también, dame fuerza, dame valor, dame capacidad, dame inteligencia, buena camino, buena pensamiento, buena hogar, buena salud dame, awichas, ñatita Carlita, awichas, awichas. Yuko, Kalisia awichas, Yuko awichas, igualmente, K'ajchara awichas, awichas, Carlita ñatita, perdname sus animus, sus ajayus, espíritu, su santo, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Con toda fe, con todo deseo te lo convido que vayamos ¡adelante! con fuerza; somos toda la familia, somos unión, awichas, awichas, Carlita, K'ajchara, Kalisia awicha, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."*

Deposita el manojito de hojas de coca sobre el papel de periódico. Un inesperado golpe de viento levanta una buena cantidad de las hojas que Severino ha dispuesto para las *chullpas*, "*¡quiere harto coca awicha!*" comenta Severino.

---

3.-Todos ellos son nombres de lugares próximos en los que existen *chullpas*.





**Fig.15)** *Chullpa mesa; la coca de las chullpas.*

Situada la coca ,coloca encima varias flores de *kantuta* silvestre de color rojo.Las flores se sitúan en círculo como si se tratara de pétalos de una flor abierta.



**Fig.16)** *Chullpa mesa; flor de kantuta*

Sobre las *kantutas* Severino coloca fragmentos de una planta herbácea seca dque él denomina *tara tara* de apariencia muy semejante a la *q'ili q'uwa*.Posteriormente cubre la parte central de la ofrenda con granos de quinoa.



**Fig.17)** *Chullpa mesa; la quinoa de los chullpas.*

Posteriormente Severino incorpora tres nódulos pequeños de grasa que ha preparado Juana Vila, uno de ellos es grasa de gallina, el otro de oveja, y el tercero, de chanco (cerdo). Con el unto de gallina Severino embadurna un huevo, igualmente de gallina, que ofrece en todas direcciones, a medida que lo va "engrasando" mientras realiza sus plegarias y súplicas.

"Ankari, ¡haber! todos los awichas, Ñaupá Plasa awicha, k'ajchara awichas, awichas, resíbete, con toda fe, con todo deseo, con toda sinseridad te lo convido; awichas, awichas, Yuko awichas ¡pfuuu! (sopla en dirección al lugar), resíbete con ankaris. Yuko awicha, Warachiri awicha, "buelita! awicha, Puñarpata awichu, awichas, resíbete con todo fe; Chullpapata awichus, awichas, resíbete, Ñatita Carlita, resíbete, con todo fe, con todo deseo, Kalisia awicha, awichus, awichas, resíbete, con todo fe, con todo mi sinseridad te lo convido; igualmente, distintas awichas, Yuko, Puñarpata awichas, "buelita" awichas, resíbete Warachiri awicha, resíbete, con todo fe, con todo deseo te lo convido. Igualmente, Chullpapata awicha resíbete, Ñaupá Plasa awicha, Mullupata awicha, "buelita" awicha, resíbete, con toda fe, con todo deseo, conforme te lo estamos pagando, te lo estamos convidando. Perdoname awicha, dame fuerza, dame valor, dame capacidad, dame inteligencia, dame buen camino, buen pensamiento, buen hogar, tendré todas las cosas, lo que estoy pensando ¡cumpliré!, awicha. Con toda sinseridad te lo estoy convidando. Igualmente, Gerardo Fernández, que vaya hermoso en su trabajo, en sus pensamientos, en España, siempre que sea sinsero, que sea correcto, que vaya bueno camino, bueno pensamiento, bueno hogar, buen trabajo que tenga awicha.  
¡Ankaris! Yuko awicha, Kalisia awicha, Warachiri awicha, "buelita" awicha, ¡haber! Ñaupá Plasa awicha, también... Sillaka awicha, Akilisan awicha, Iskani awicha, resíbete awichas, con fe, con todo deseo te lo convido, te lo estoy pagando; este lugar, también resíbete, con todo fe, con todo deseo te lo convido, te lo estoy pagando, te lo estoy dando una mesita, ovejita, conejito, gallinita te lo convido (4). Que vaya hermoso en su trabajo en sus pensamientos, en mi hogar, en mi salud, en mi trabajo, perdoname awichus, awichas, te lo estoy convidando, te lo estoy pagando, con toda fe awichas, resíbete ankaris, que vaya hermoso awichus, awichas; buen camino dame, buena capacidad dame, inteligencia dame." Una vez convenientemente engrasado, el huevo se coloca en el centro de la ofrenda (5).

4.- Los fetos "muertos" se engrasan y decoran convenientemente como si estuvieran "vivos"; son "vidas sin estrenar" y en escala reducida, lo que se ofrece, en este caso, a los chullpas.

5.- El ofrecimiento de huevo de gallina es una constante entre los kallawayas; se trata del huevo del Ankari, el "viento". "El huevo es viento pa que se lleve a todos lados; el huevo es ankari". El viento, "a todos sitios llega", por eso actúa de intermediario con el "lugar" al que se dedica la ofrenda, "hace llegar" la mesa, por eso hay que pagarle también a él su parte con el huevo (Rösing, 1990a:85).



Una vez colocado el huevo toma el feto de oveja, todavía excesivamente tierno ,para enbadurnarlo con la grasa apropiada , en este caso de oveja, al tiempo que repite una vez más sus plegarias y solicitudes a los diversos lugares con *chullpas*.



**Fig.18)** *Chullpa mesa*;ofrecimiento del feto de oveja , a los diversos "lugares" con *chullpas* ,mientras es convenientemente "engrasado" con el unto apropiado.

"Awichas,con todo fe ,con todo deseo ,con todo mi voluntad,con todo mi capacidad,te lo estamos pagando,te lo estamos convidando;haber,K'ajchara awicha,Carlita awicha , awichas ,dame fuerza,dame valor,dame capacidad,dame inteligancia,dame buen camino,buena fuerza,somos todos la familia ,;un sólo fuerza danos!,un sólo camino,un sólo buen camino,buen hogar,resíbete."Tras esta breve oración sitúa el feto de oveja y el conejo que la tía Juana Vila le había entregado.



**Fig.19)** *Chullpa mesa*;"gallina","oveja" y "conejo".Seres "plenos", con la vida "por estrenar".

Una vez dispuestos el feto de oveja y el conejo, Severino inicia una serie de *ch'allas* de alcohol describiendo varios círculos en sentido contrario a las agujas del reloj sobre la ofrenda.

"Te convido con conejo, perdoname awicha, Kalisia awicha, Watarani awicha, "buelita" awicha, Ñaupá Plasa awicha, Puñarpata awichas ; dame fuersa, dame valor , Chullpapata awichas, Yuko awichas, Warachiri awichas, Iskani awicha, Sillaka awichas , perdoname ; dame fuersas, dame valor , dame capasidad , dame inteligensia , con toda confiansa, con todo deseo, con toda fe te convido , awichas; Carlita , ñatita Carlita , perdoname, con toda fe, con todo deseo con toda mi sinseridad te lo convido. ; Todos mis hijos!, igualmente la Sofía, igualmente mis hijos, mis hijas que sea salud, bastante , que no pase ningún problema, que no haiga ninguna rabia, pachamama, santa tierra, K'ajchara awicha, "buelita" awicha, Yuko awicha , Ñaupá Plasa awicha, Puñarpata awicha, Warachiri awicha, Sillaka awicha, K'ajchara awicha , Kalisia awicha resibite, con todo fe , con todo deseo , con todo sinseridad te lo convidamos , pagamos, resibite con toda mi confiansa te lo pago, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén." Concluye la *ch'alla*.



Fig.20) *Chullpa mesa; Ch'alla de alcohol.*

Como el feto de oveja está muy tierno , Severino duda que pueda quemar bien la ofrenda, por eso decide enterrarla en el mismo lugar; abre un hoyo justo en el sitio donde ha elaborado la ofrenda, varias osamentas afloran al exterior. Severino ofrece la mesa en todas direcciones, hacia los diversos "lugares", antes de introducirla en el agujero.



"Yuko awichas,awicha,perdoname,bastante te lo convidamos,te lo pagamos."Buelita",Warachiri, Yuko, Puñarpata , Akilisani,Sillaka,Watarani (pronuncia los nombres con solemnidad y respeto;fatigado,compungido y lloroso) K'ajchara, ¡cualquier lugar! awichas,awichus, perdoname,dame fuersa ¡ankaris!,Yuko ankari,Warachiri ankari Sillaka ankari,igualmente "buelita" awicha,K'ajchara awicha,Chullpapata awicha,awichas,perdoname,dame fuersa, dame valor dame capasidad,a mis familias a mis hermanos que sea salud bastante ,conforme con todo mi deseo ,con toda mi sinseridad te lo convidamos te lo pagamos awichas ¡haber! distintas awichas,La Paz, Bolivia,awichas olvidado,awichas olvidado,te estamos recordando,te lo estoy convidando, te estoy pagando ,perdoname,dame fuersa,dame valor ,dame capasidad,dame inteligencia ,dame un buen pensamiento que tendré awichus,awichas con todo fe Kalisia awicha,K'ajchara awicha ,ñatita Carlita,dame fuersa,dame valor,con toda mi sinseridad,con toda mi fe,te lo convido,te lo estoy pagando;en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén." Deposita la ofrenda abierta en el interior del agujero sin cerrar el paquete.



Fig.21 *Chullpa mesa;la ofrenda es enterrada entre restos de los propios chullpas.*

Antes de enterrar definitivamente la ofrenda,Severino efetúa una postrera ch'alla de alcohol invitando una vez más a los diferentes "lugares".

"K'ajchara awicha,Yuko awicha,Warachiri awicha , "buelita" awicha,Iskani awicha ,Sillaka awicha ,resibite, awichus,awichas (gimiendo) resibite,perdoname ¡con fe!,con mis manos te lo convido ¡haber,ñatita!...listo". Tapa el agujero con suma delicadeza y coloca los osamentas con cuidado en el lugar en el que se encontraban antes de nuestra llegada,como si nada hubiera ocurrido. Ch'allamos todos los presentes y nos servimos un trago de alcohol mezclado con lima.El sabor de la mezcla es agradable,"¡ha salido,resultado ,bien ha resibido chullpa. Cuando es agrio o picante,malo ,es que no resibe bien o algo está mal".

\* \* \*

Veamos otro ejemplo de *chullpa mesa*, esta vez preparada y ofrecida en casa de Severino, en honor de ñatita Carlita, con un monto de ingredientes "más amplio" que en la ofrenda anterior. Fue con ocasión del viaje que hicimos a Charazani como medida preventiva, para que las *chullpas* no me afectaran ni me hicieran asustar. Severino estimó pertinente preparar esta *mesa* como lo hace habitualmente, para evitar posibles complicaciones, otorgando cierto relieve y preminencia en las solicitudes a ñatita Carlita, su *chullpa* familiar. Escuchemos en primer lugar la versión que el propio Severino tiene sobre los *chullpas* y el mal que producen.

"*Chullpa siempre aparese en diferentes lugares, en los campos aparese, hay uno que no sabe, porque tiene hueso de gente, ¡antigo gente! Sus huesos, ese se llama chullpa, antigo gente, pero muy distinta era, pero no entendían cosas de esto (mesas); ellos preparaban otra forma ¿no?, los chullpas no entienden de estos trabajos, quisá algún secreto han tenido ¿no? chullpas. Ya no existen los chullpas, ahora existen huesos o calaveras, las patas, los pies, los huesos no más. Entonses, por esas razones, siempre como turistas viajan lejos a los campos, porque en Charasani todos los diferentes lugares hay chullpas, hay entonses por evitar todo eso, o no evita ¿no?; uno que no le conose, uno agarra o ve o lo alsa los huesos, entonses ha tenido miedo ¿no?, alzar entonses se asustó, o entonses lo coge manita "¿como es esto? ¡increíble!", entonses ya se ha asustado, de esta fecha ya aparese, ese se llama chullpa. Estos nuditos es chullpa (me muestra un papiloma que tiene en uno de los dedos), entonses se revienta, a unos aquí, dedos, en los codos, aquí puede levantar en las piernas o diferentes lugares ¿no?. Entonses el doctor, o muchas veces a la persona no puede haser nada, entonses ocurre más (se va extendiendo), va creciendo, entonses revienta, se sale huesito como una lllaga, se agujerea, hueso aparese, entonses más grande puede haserse, de ese momento siempre nosotros curamos con estas cosas (la mesa)."*

"*Tenía ocho años, de chico, no me pasó a más (la enfermedad), es el convido, ahí me tranquilisé. Encontré (chullpa), siempre soy curioso, niños, siempre muchas veces la piedra hasemos rodar; entonses esta piedra más voy a haser rodar, más redondita.... ¡la calavera no más! ¡Puchaaaa!, me tení susto, después ya la mano, poco a poco, encogimiento como calambre viene; para evitar eso, se preparan estas cosas."*

Toma un puñado de hojas de coca con la mano derecha y comienza una plegaria seriada a los diferentes lugares con *chullpas* de las inmediaciones de Ch'ajaya.

"*En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Chullpapata awichus, awichas, con todo deseo, con toda fe te lo convido con mis manos, con mis deseos te lo estoy convidando Chullpapata awichus, awichas, ambas partes son abuelos, abuelas son. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."*



"Después...Mullupata,Mullupata awichus ,awichas ,resibite ,con todo deseo ,con todo fe te convido que vaya hermoso,que no haiga ningún dolor,que no haiga ningún problema,siempre con deseo te convido,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén."

"Igualmente...Yuko;Yuko awichus,awichas,siempre estamos recordando ,te estamos pagando,"olvidado" te estamos convidando;Yuko awichus,awichas que vaya bien en su trabajo,buenos pensamientos ,al señor Gerardo Fernández que vaya hermoso ,awichus,awichas,perdonale,Yuko awichus y awichas".

"Igualmente "buelita" (abuelita),haber,igualmente awichus,awichas,buena suerte,buena fortuna victoria dale abuelita ,awichus,awichas,que vaya hermoso en sus trabajos ,en sus pensamientos".

"Warichiri awichus,awichas,disculpale,perdonale que vaya hermoso en sus trabajos ,en sus pensamientos en su salud,con todo deseo,con toda sinseridad te lo convida, awichus,awichas".

"K'ajchara awicha,siempre estamos recordando, siempre estamos pagando ,awichus,awichas,resibite awichus con toda fe ,awichus,awichas,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén".

"Igualmente Ñaupá Plasa awichus,awichas y ; muchos awichus,awichas!,por todo lugar de Bolivia ;haber! que vaya hermoso,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén".

Al concluir las oraciones ,deposita el manojo de hojas de coca sobre el papel empleado como base de la ofrenda.Cada solicitud ,cada ruego ha sido expresado por medio de bendiciones que efectúa con el puñado de coca sobre el papel;concluida la plegaria, coloca suavemente el puñado de hojas en la superficie de papel.



Fig.22 Chullpa mesa;disposición de la coca.

Una vez colocada las hojas de coca estira un huso de lana de oveja que sitúa cubriendo por completo la superficie de la coca.



Fig.23) *Chullpa mesa*;vellón de oveja sobre la coca.

Mientras coloca la lana de oveja Severino comenta, "...yo tengo calavera pues,de chullpa,de mí.No es de gente chullpa es gente antiga,buena para protecsión, quejarse para distintos enemigos ,se quejan y avisan ¿no? Se hasen juramento,también de calavera.Entonses,protecsión de la casa,muchos "gatos" vienen ,rateros,enemigos vienen ,pues ;ataja él!"

Cubre la superficie de la *mesa* con tallos secos de *tara*,*tara* de apariencia semejante a la *q'ili q'uwa*; posteriormente coloca flores de *kantuta* ,primero de color amarillo y luego roja.En esta ocasión las flores de *kantuta* están bastante resacas circunstancia que no parece resultar contraproducente," *sequito...igual no más*".



Fig.24) *Chullpa mesa*;flores de kantuta



Después de las flores de *kantuta*, Severino desmenuza unos fragmentos de mineral deleznable que recibe la denominación de *lliphi* ("lo que brilla", Berg, 1985:114) que no es otra cosa sino mica. Utiliza dos variedades, *quri lliphi* y *qullqi lliphi*, mica dorada y plateada. Según Severino el *lliphi* es el "pan de oro" y "pan de plata" de la *chullpa* (6). Desgrana varios nódulos de grasa de oveja que coloca sobre la superficie de la ofrenda, para continuar incorporando un buen puñado de quinoa, sin tostar, en la *mesa* (7).



Fig.25 *Chullpa mesa; ofertorio de quinoa*

Seguidamente, Severino toma el feto de oveja y le unta de grasa (igualmente de oveja), por toda la superficie de su cuerpo. Dirige el feto a los diferentes lugares a los que ruega y dedica sus oraciones. Cada solicitud va acompañada del consiguiente embadurne de grasa sobre el cuerpo del feto.

6.-El *quri lliphi*, y el *qullqi lliphi*, mica dorada y plateada, constituyen el "pan de oro" y el "pan de plata" de la *chullpa*. Según este criterio, el elemento "integrador" al que aludíamos en el caso de las *mesas* de *pachamama* respecto al enfrentamiento culinario entre hombres y mujeres articulados como si configurasen un emparejamiento "perfecto" parece igualmente válido para los *chullpas*; el material de referencia ha cambiado, pero no el contenido expresivo de la oposición. El polvo y la piedra brillante de "ayer" han sido sustituidos por el brillo sofisticado, "artificial" de los papeles que en la actualidad exige *pachamama* en sus ofrendas.

7.-Los *yatiri* aymaras consideran más apropiado para *chullpa* la *kañiwa*, de la que existen ciertas variedades "silvestres" empleadas en ungüentos y cataplasmas contra las afecciones de los *chullpas* (Girault, 1987:174, 174), frente a la quinoa "cultivada"; si bien, es cierto que en caso de dificultad en la consecución de la *kañiwa* empleaban con frecuencia quinoa.



Fig.26) Chullpa mesa; ofertorio del feto de oveja.

"Chullpapata, Mullupata awichas, Warachiri awichas, "buelita" awicha, Mullupata awicha, Chullpapata awicha, K'ajchara awicha, con todo fe, con todo deseo te lo estoy convidando, te lo estoy pagando, Mullupata awicha, Ñaupá Plasa, Warachiri, "buelita" awichas; igualmente también Warichiri awicha, Ñaupá Plasa awicha, Chullpapata awicha, Yuko awicha, resibid, con todo fe, con todo deseo te lo convido awicha; que vaya hermoso en sus trabajos, en sus pensamientos del señor Gerardo Fernández, siempre con todo deseo con toda sinceridad te lo convida, awichus, awichas, Ñaupá Plasa awichus, Chullpapata awichus, K'ajchara awichus, Yuko awichas, awichus te lo convida. K'ajchara awichas, Yuko awicha, Warachiri awicha, Mullupata awicha, awichus, awichas, perdoname awichus, awichas, igualmente a Gerardo Fernández, que vaya hermoso en sus trabajos, en sus pensamientos, en su salud mandale algo, algunos ladrones que quieran atacar, también protégele, ¡hasle humillar esos "gatos" finos!, un camino bueno danos awichas. Igualmente Yuko awicha, Warachiri awichu, awichas; "buelita" awichas, awichus, Ñaupá Plasa awichas, te estamos recordando, te estamos pagando, distintos awichas, "lugares", awichas, La Paz, Departamento La Paz, igualmente awichas, awichu de los diferentes lugares, awichas, awichu, perdónale, con todo deseo, con toda fe, te lo convida. Que vaya hermoso en su trabajo, en sus pensamientos, en su hogar, en su salud; Yuko awicha, awichas, awichus, te lo estoy convidando, te lo estoy pagando, igualmente Mullupata awichus, awichas, perdónale, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

Coloca el feto de oveja sobre la mesa y a continuación unta con grasa de oveja el feto de chancho (8).

8.-Oveja y chancho (cerdo) comparten idéntica grasa, circunstancia que les califica como seres de naturaleza "próxima", semejante.





**Fig.27 Chullpa mesa.Feto de oveja.**

"Con este también te lo estoy convidando,te lo estoy pagando un chanchito ,awichas,awichus,awichas,awichus ,con toda fe ,con todo deseo te lo estoy convidando, K'ajchara awichas ,perdonale ,el Severino igualmente le convida ,ñatita Carlita,igualmente perdoname awichus, awichas;K'ajchara awichas ,Yuko awicha,awichus,awicha, Chullpapata awichus ,awichas ,Ñaupá Plasa awichus ,awichas ,Mullupata awichus,awichas,resibid,perdonale "buelita" awichas awichus te estoy convidando ,te estoy pagando chanchito,resibid awichus,awicha;igualmente Warachiri awichas,awichus,con todo deseo,con todo fe te lo convido ,igualmente Ñaupá Plasa awichus,awichas,resibid con todo fe,con todo deseo ,te lo convido chanchito y ovejita,Ñaupá Plasa,Puñarpata awichus,awichas,Ñaupá Plasa awichus recibite,Warachiri awichas,awichus,perdonale,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo ,amén."



**Fig.28) Chullpa mesa;Ofertorio del chancho.**

Una vez embadurnado el *chancho* y ofrecido a todos los lugares se incorpora a la *mesa*.



Fig.29) Chullpa mesa;Oveja y chanco

Situados los fetos, Severino espolvorea por la superficie de la ofrenda "insinshu de chullpa". El incienso de chullpa es azufre molido (9). Inicia una prolongada ch'alla de alcohol por los diversos "lugares" de las chullpas, mientras continuamos pijchando (mascando) coca.

" Ya empesamos... en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Mullupata , Chullpapata awichus, awichas perdonale al señor Gerardo Fernádes que vaya hermoso en sus trabajos, en sus pensamientos , en su salud; dale más buena camino , buena pensamiento, buena hogar , buena salud, siempre que vaya hermoso en sus trabajos, en sus hogares , en sus viajes , con todo deseo , con todo sinseridad , con todo su fe te lo convida . El señor Severino Vila también que vaya hermoso en sus trabajos, en sus pensamientos , en su salud, en su hogar ; Chullpapata awichus, awichas, estamos recordando, te estamos convidando con chanchito , con ovejita más resibite awichus, awichas. Igualmente K'ajchara awichus, awichas, también resibite con todo fe, con todo deseo , con todo mi voluntad te lo convido, Chullpapata awicha. Mullupata awichus, awicha , awichas te estamos recordando, te estamos pagando, igualmente K'ajchara awicha , te estamos recordando ñatita Carlita dame fuerza, dame valor, dame capacidad , dame inteligencia , a la ves dale al Gerardo Fernádes , que vaya hermoso en sus trabajos, en su pensamiento, en su hogar, ñatita Carlita, no te estoy olvidando ¡ahora te recuerdo!, ahora estoy pensando de vos ; ñatita Carlita dame fuerza al señor Fernádes hermoso que vaya y, a la ves, a mí también acompañame , dame fuerza , dame fuerza, dame capacidad, dame inteligencia, buena inteligencia , buena pensamiento, buena hogar , somos ahora toda la familia Carlita, igualmente el Gerardo Fernádes nos está acompañando con su ch'alla Carlita, K'ajchara awichus, awichas."

9.-El azufre , según Marta Huarachi tiene la propiedad de hacer reucuperar el apetito , "...para engordar, un poquito comes y engordas, para los flacos que están bien flaquitos" , como flaquitos están , así mismo , los chullpas. Se encuentra también azufre , en ciertas ocasiones , entre los ingredientes de las mesas de maldición.



"Igualmente a mis hijos que no se enfermen ni aflijan ,que no haiga ninguna enfermedad,ni a mi esposa también, ¡tranquila! que sea felis ,nuestro hogar,nuestra salud, siempre estamos recordando siempre estamos ch'allando K'ajchara awichus,awicha ,perdonale,igualmente ,perdoname , disculpame,awichus,awichas,awichus,awichas. ;Carlita!,usted es abogado,usted es defensor ,usted es mi justisia,usted es mi abogado,protegeme ,todo lo que estoy pensando,algo me está queriendo atacarme que me protejas de esas malas gentes ,en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén."



Fig.30) Chullpa mesa;ch'alla de alcohol.

Efectuada la ch'alla reinicia sus oraciones a distintos lugares,con la ofrenda completa.

"Awichas,Yuko awichas,Warachiri awichas,Ñaupá Plasa awichas,awichus,awichas,resibite,con todo fe,con todo deseo ,todo con mi voluntad,te lo convido ."Olvidados" ,te estamos recordando,te estoy pagando,Yuko awichas,Warachiri awichas,Puñarpata awichas ,Mullupata awichas resibite ,con todo fe,con todo deseo te lo convidamos,awichus,awichas."

"¡Haber! Warachiri awichas, Yuko awicha, "buelita" awicha, Ñaupá Plasa awicha, Watarani awicha, K'ajchara awicha resíbete, con todo deseo, con todo fe te lo convida el señor Gerardo Fernández que vaya hermoso en su viajes, en su trabajo en su salud, ayúdale, fuérsale dale ¡hermoso! que vaya en su trabajos, en sus pensamientos, en su hogar, en su salud, que tenga bastante hogar ¡todos los awichus del Departamento, Bolivia! ¡igualmente la España, que le acompañen buenos awichus, awichas ¡gente antiguos!, resíbete, con todo fe, con todo deseo te lo convidamos, que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en su salud; en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

Una vez concluida la plegaria, Severino coloca a Carlita sobre la mesa y le dedica una breve oración.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Resíbete ñatita Carlita te lo convido; en mis pensamientos, en mi hogar que vaya ¡hermoso! Carlita ñatita con todo fe, con todo deseo con toda sinceridad resíbete, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. ¡Listo! "



Fig.31) Chullpa mesa; ñatita Carlita.

La quema es efectuada en el patio de la casa de Severino; me arrodillo y Severino me pasa la mesa por encima de mi cabeza, al tiempo que me solicita que recite tres Padre Nuestro. Coloca la mesa sobre una pira de tablas secas e inicia una nueva serie de *ch'allas* con el alcohol en todas direcciones. Los fetos están orientados hacia la salida del sol.

"Chullpapata awicha ,Mullupata awicha,K'ajchara awicha que vaya hermoso al Gerardo Fernádes en sus trabajos ,en sus caminos dale fuerza,dale valor,dale capacidad dale inteligencia,con todo fe ,con todo deseo te lo convida;igualmente Mullupata awichas,resibite ,Mullupata awichus,awichas,con todo deseo,con toda voluntad,en su trabajos,en su pensamientos ,en sus caminos,en nuestro viaje a Charasani que vaya hermoso ;igualmente "buelita" awichus ,awichas resibite con todo deseo ,Mullupata ,awichas,awichus ,Yuko awichas,awichus,Chullpapata awichus ,¡listo,todos los chullpas hay! (en la mesa)".

La ofrenda se enciende y dejamos que "pase" en silencio ,"...chullpa ahí no más se pasa,limpiamente se deja correr".

**Pachamama mesa.**- Marta Huarachi me había recomendado en numerosas ocasiones "pasar" una mesa con Severino, "capo es el Severino,bien sabe pasar,muchas cosas le va a contar". Bien sabe Severino lo esquivo que resultó al principio ya que era tanto su trabajo que no había forma de concertar una cita.Yo esperaba con anhelo ese instante y poco podía imaginarme lo fructífero que resultaría.Severino acababa de llegar de cumplimentar el pago de agosto en una mina próxima a La Paz;Marta Huarachi le había visto algo mareadito por la farra lógica que se produjo tras el ofrecimiento.Acordó con Severino vernos aquella noche,sin poder asegurarme su asistencia. Lo cierto es que Severino cumplió;cuando llegué al puesto de Marta,Severino se encontraba esperando en su casa.En el cuartito que sirve de desván,vi una silueta destemplada, temblorosa, sentada con enorme dignidad ;viste traje color "gris perla" bastante aceptable y un bigote extremadamente cuidado que aporta cierta seriedad a su rostro juvenil , "aniñado" en extremo.Era Severino ,aparece con su sombrero tipo "gángster newyorkino" que tanta aceptación tiene entre los "maestros" kallawayas de la calle Sagárnaga, dispuesto para efectuar aquella noche una mesa a pachamama.Esa primera noche yo fui su cliente ,a partir de entonces me convertí en alumno,aprendiz y secretario.Reproduzco a continuación las fases constitutivas de la mesa que Severino elaboró en aquella ocasión.

En primer lugar Severino se introduce un k'intu de hojas de coca en la boca iniciando de esta forma un intenso pijchu de coca que no abandonará mientras dure la sesión. Toma un puñado de hojas de coca con la mano derecha y bendice el papel blanco extendido sobre el que va a configurarse la ofrenda.

"En el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo ,amén.Que sea buena suerte,buena fortuna,pachamama, santa tierra,achachilas, awkis,tíos ,tías con todo fe,con todo deseo el señor Gerardo Fernádes,te lo convida,para el trabajo,en sus pensamientos ,en su lugar,en su salud que vaya hermoso;mejores diputados,mejores militares,mejores abogados,mejores dolaristas que vengan pachamama,santa tierra para el señor Gerardo Fernádes ;que vaya hermoso! en el nombre del Padre,del Hijo y del Espíritu Santo,amén."



Cada solicitud viene acompañada por un movimiento de la mano que sujeta el puñado de hojas sobre el papel. Al concluir la plegaria lo deposita sobre la superficie del papel ,por completo.Seguidamente prepara algunos pétalos de clavel blanco,que son colocados en sentido contrario a las agujas del reloj,describiendo un círculo completo.Como no le parece suficiente cantidad "aumenta" un tanto con pétalos de clavel seco ,"igual no más,estoy aumentando esto".Situados los claveles,dispone por encima de la superficie de la ofrenda ,un vellón de lana de llama teñida de diversos colores que cubre ,por completo la superficie de la *mesa*;por encima de la lana,trocea cierta cantidad de *wira q'uwa* que termina ocultando por completo la lana de color.Selecciona los ingredientes dulces de la *mesa*, apartando aquellos elementos figurativos que va a colocar en primer lugar.El "tío" y la "tía" (diablos) son las figuras dulces de mayor realce e importancia entre las que han entrado en el paquete de dulces,así como un enorme sapo y una serpiente.El "tío" se coloca a la derecha de la ofrenda,"parado" ( de pie) y la "tía",a su izquierda, igualmente "de pie";detrás de la pareja,sitúa a la serpiente y delante ,el sapo.Los "misterios",se colocan de pie,alrededor de la ofrenda,"como para la mina",indica Severino por el tamaño "especial" de la *mesa*.



Fig.32 *Pachamama mesa;disposición de las figuras*



Severino va "apuntalando" el equilibrio de las figuras con el resto de elementos dulces de la ofrenda. Coloca los confetis y los caramelos en los puntos vitales para garantizar la estabilidad de la estructura configurativa de la ofrenda, "*sero (cerro) parese ¿no? como toresita (torrecita)*" (10). Fragmenta algunos pedazos de unto de llama, como si realmente tratara de "tapar" los intersticios abiertos entre los ingredientes de la *mesa*. El incienso y el copal refuerzan la estabilidad del conjunto a la vez que la mezcla se articula y consolida. Por encima de la ofrenda, entre el "tío" y la "tía", Severino dispone los *chiwchis* de plomo.



Fig.33) *Pachamama mesa*; la "mezcla" consolidada.

10.-La montaña es un símbolo dominante en las sociedades *kallawayas*. Bastien (1986; 1978a:37-50; 1978b:87-103; 1981:27-38) ha resaltado, en repetidas ocasiones, la pertinencia de la montaña como metáfora del propio cuerpo entre los *kallawayas*. Por otra parte, la relación entre torres y campanarios con los *achachilas* ha sido puesta de relieve por Monast (1972:91).

Una vez colocados los ch'iwchis, Severino retoma su vuelve a su actitud suplicante. Coge el feto de llama y lo muestra en todas direcciones. Toma un nódulo de grasa de llama y comienza a embadurnar el cuerpo del feto a medida que hace explícitas sus solicitudes.

"Achachilas, awkillos, al señor Gerardo Fernández que le vaya bueno en su salud, en su pensamiento, qurillita (quri illa) qullqillita (qullqi illa), achachilas, awkis, tíos, tías, resibid, con toda fe, con todo deseo te lo ofrese el señor Gerardo Fernández. Que vaya adelante en sus trabajos, en su pensamiento, en su duelo, en su salud, que tenga bastante lugar; pachamama, mejores dolaristas, mejores empresarios, mejores cooperativas, mejores bancarios, mejores propietarios, que tenga qurillita, qullqillita, ¡hermoso que vaya! al señor Gerardo Fernández, en sus trabajos, en sus pensamientos, en su salud, que tenga buen hogar, pachamama, "santa tira", achachilas, awkis, tíos, tías, Akamani, Illimani, Tiluskunas, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani, achachila Sajama, sero Potosí, Mururata, Illampu, pachamama, "santa tira", "convidado" te están recordando te están convidando, te estamos pagando, resibid en España pachamama. Que tenga un hogar bueno, felis que vaya su trabajo, sus pensamientos, su estudio que vaya ¡hermoso!, pachamama, "santa tira", achachilas, awkis, tíos, tías, con todo fe, con todo deseo te lo convida. En su trabajo, en su pensamiento, mejores capitalistas, mejores bancarios, mejores dolaristas, mejores empresarios, mejores cooperativas, sus suertes ¡que vengan! al señor Fernández, para que vaya ¡adelante!. "Santa tira", Illimani grande, Illimani chico, Illimani mediano, achachilas, awichus, awichas, tíos, tías, resibid con toda fe, te lo convida el señor Gerardo Fernández que vaya hermoso en su pensamiento, en su trabajo, en su salud que tenga buenos pensamientos que tenga buen camino, que vaya ¡hermoso! con toda voluntad te lo convida achachilas, awkis, tíos, tías resibid con qurillita, qullqillita, hermoso en su pensamiento, en su hogar, en su salud que tenga bastante, pachamama, achachilas, awkis, tíos, tías, resibid, te lo estamos convidando, te lo estamos pagando; en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, que le vaya ¡hermoso!. Pachamama, Virgen Urcupiña, Virgen Copacabana, Virgen Gran Poder, Virgen Señor Santísimo, Virgen de Candelaria, Virgen del Rosario, Virgen de las Nieves, Virgen del Carmen, del tata Santiago, del tata San Juanito, San Jeronimo, tata Santa Bárbara, Santa Elena, te estamos convidando, con todo deseo, con toda fe, pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías, resíbete, con toda fe, con todo deseo te lo convida, te lo estamos pagando pachamama, siempre en su trabajos que vaya ¡hermoso! qurillita, qullqillita, pachamama, santa tira, dale fuerza, dale valor, dale buen camino, con toda fe, con todo deseo te lo convida, achachilas, awkis, tíos, tías resibid, mejores dolaristas, mejores empresarios, mejores cooperativas, mejores capitalistas ¡venga, venga la suerte! qurillita qullqillita, ¡hermoso! que le vaya en su pensamiento, en su salud, dale más fuerza, dale más buen camino, siempre que tenga un hogar bueno, tranquilo, felis en su familia que tenga, hermoso que vaya".



**Fig 34** *Pachamama mesa; ofertorio del feto de llama cubierto de llamp'u*

Coloca con gran habilidad las láminas brillantes del "pan de oro" y el "pan de plata" sobre el lomito del feto

"Qurillita, qullqillita ¡hermoso! que vaya pachamama, mejores capitalistas, mejores de los bancarios, mejores de los oficinistas, mejores de los propietarios, su suerte que venga, qurillita, qullqillita, mejores de los bancarios su suerte que venga para el señor Gerardo Fernández, que le acompañe hermoso con la qurillita, qullqillita cargado. Hermoso que vaya en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, dale fuerza, dale valor, dale más capacidad, hermoso te lo convida pachamama, santa tira, "olvidado", cabalito te lo estamos convidando, te lo estamos pagando resibid, con todo deseo te lo convida el señor Gerardo Fernández, hermoso te lo convida, que vaya ¡hermoso! qurillita, qullqillita, oro y plata cargado."

Coloca lana blanca sobre el lomo del feto amarrando las láminas brillantes de "oro" y "plata" con las que el feto "va cargado". Ofrece el feto en todas direcciones intensificando la plegaria a los diversos lugares.

"Akamanis, Illimanis, Tiluskunas, Kunturmamanis, sero Potosí, Mururata, Illampu, quri toro, qullqi toro, Chuqilvirvinita, pachamamas, achachilas, awkis, tíos, con todo deseo el señor Gerardo Fernández te lo convida, en sus viajes, que le vaya hermoso pachamamas, achachilas, con toda voluntad te lo convida el señor Gerardo Fernández, que vaya ¡hermoso! en su trabajo, en su pensamiento, en su salud que le vaya hermoso, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

Culminada la plegaria, dibuja una cruz con el feto, que ha estado presentando a los diferentes "lugares" convenientemente decorado, y lo coloca finalmente sobre la mesa, entre el "tío" y la "tía".





Fig.35 *Pachamama mesa; el feto entre el "tío" y la "tía".*

Severino busca los vellones de lana blanca de llama que ha traído Marta Huarachi de su puestecito. Estira los diferentes husos enfundando por completo la mesa con la lana.



Fig.36) *Pachamama mesa; la ofrenda "envuelta" en lana.  
¿El "cerro" kallawaya?*

Severino efecúa una *ch'alla* completa de alcohol por toda la superficie de la mesa asperjando sobre ella con un clavel que humedece en el líquido contenido en el vaso que le sirve de apoyo. Cada ruego, cada solicitud va acompañado de una suave vibración del clavel cuyo goteo delicado humedece la ofrenda.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Pachamama, santa tira, "olvidado" te estamos recordando, te lo estamos pagando, resíbete, con todo deseo te lo convida el señor Gerardo Ferrándes, igualmente que vaya su trabajo bueno, mejores universitarios, mejores profesionales su suerte que venga para el señor Gerardo Ferrándes, que le acompañe que venga, mejores dolaristas, mejores empresarios, mejores cooperativas, mejor de los bancarios que venga la suerte pachamama, santa tira, kunturmamani, kuntur mallku, resibid, tíos, tías, Tipuani ankari, Wayna ankari, achachila ankari; Pomasan ankari, Iskani ankari, sero Sajama ankari, sero Potcsí ankari, Mururata ankari, Illampu ankari, resibid, con todo deseo, con todo fe te lo convida; pachamama, santa tira te estamos pagando, resibid, con todo deseo, con todo fe te lo convida awkis, tíos, tías, Akamani, Illimani, Tiloskunas, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani, sero Sajama, sero Potosí, Mururata, Illampu, Sajama, achachilas, Pumasani, Iskani, Sillaka Watarani, awkis, tíos, España achachilas ¡haber! dale fuerza, dale valor al señor Gerardo Ferrándes, que vaya hermoso, lo que piensa que realezca, pachamama con todo fe, con todo voluntad te lo convida, achachilas, awkis, tíos, tías, resibid, achachilas awkis tíos ¿tiene esposa también? ( me pregunta), que sea una enamorada, que sea buena que acompañe, que haya comprensión que haya entendimiento con la familia que haya una mujer buena, que consiga, pachamama ayúdala, dale fuerza en sus trabajos, en sus pensamientos que tenga buen pensamiento, pachamama ¡igualmente lugar "caracoles" (la calle donde nos encontramos) también hay achachila "olvidado", te estamos pagando, Alto Munaipata, Corasón de Jesús, Alto Villa Victoria resíbete."

Vuelve a echar alcohol en el vaso introduciendo el calvel para retomar la ch'alla de nuevo.

"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. En su trabajo, en su estudio, bendición, dale fuerza, dale capacidad sapito traele, más platita; igualmente sus virgenes, dale buen camino, buen pensamiento que tenga, buen hogar que tenga, pachamama, su trabajo, su estudio, que piense achachilas, awkis, tíos, tías, en su trabajo, en su salud, en su pensamiento pachamama, olvidado te lo estamos recordando, te lo estamos convidando que venga, aquí no hay ninguna rabia, con todo deseo, con todo fe con toda su voluntad te lo convida achachilas, awkis, tíos, tías, Illimani, Iskani, kunturmamani, sero Sajama, sero Potosí, Mururata, resibid achachilas, con todo fe, con todo deseo te lo convida, que no haya pena, que no haya rabia ¡hermoso! que vaya su trabajo, pachamama, santa tira."



**Fig.37) Pachamama mesa;ch'alla de alcohol.**

Vuelve a echar alcoholito en el vaso aproximadamente la misma cantidad que en los casos anteriores. Ahora soy yo el que tengo que *ch'allar* sobre la ofrenda por los motivos que considere apropiados; en cualquier caso es el especialista el que "orienta" qué es lo que hay que decir y cómo decirlo, "...por tu viaje, para que vaya bueno, por tu trabajo, tu estudio, tu pensamiento.... bueno camino que no haya ningún problema... tranquilo, salud bastante... mejores estudiantes, mejores profesionales, mejores de los doctores, mejores de los abogados, mejores de los diputados, mejores de los boticarios, sus suertes que vengan, ...kuntur mallku, Kunturmamani, sero Sajama, sero Potosí awkis, tíos, Illimani, Illampus.... con todo deseo te convida."

Una vez terminada la ofrenda Severino preparó el paquete, y repitió las mismas plegarias al imponerme la mesa sobre la cabeza. Severino vive en Alto Villa Victoria desde donde se divisan con claridad los cerros de la Cordillera Real; según su criterio, la mesa iba a "pasar" mejor desde su casa que en el Callejón Caracoles donde nos encontrábamos, en plena "hoyada" pacaña, por lo que se llevó la ofrenda a su casa, para hacerla "pasar" esa misma noche allí mismo, por cuanto, los *achachilas*, reciben con más facilidad y presteza desde las alturas.



**Fig.38) Pachamama mesa;aspecto final.**



\* \* \*

Severino "adapta" perfectamente sus plegarias , ruegos y solicitudes a los deseos que el cliente le formula en las mesas de pachamama. Voy a presentar a continuación el ofertorio del feto de llama de la mesa de pachamama que Severino efectuó para una ferretería de Alto San Antonio , en los primeros días de agosto de 1989.

"Que sea buena suerte, buena fortuna que vamos ¡adelante!.; Haber! pachamama , Machu Picchu, Wayna Picchu, con todo fe, con todo deseo te lo convida la señora Felisidad Atienza de Pacheco (el nombre se lo escribieron en el mismo papel empleado para la ofrenda) que vaya hermoso en su trabajo , en su hogar, en su salud, que tenga bastante hogar pachamama, con carne de feto de llama te lo convido , que vaya hermoso en sus trabajos , la señora Feilicidad Almansa Pacheco, siempre en su trabajo en su "material de construcción" que vaya hermoso, en la firetería (ferretería) "Apóstol de Santiago", hermoso que vaya a la señora Felisidad , en su venta que haya más clientes , ¡por sí que lleguen! todos los de las diferentes fireterías, diferentes de las "construcciones" que lleguen los clientes por sí; pachamama, santa tira , achachilas, awkis, tíos, tías, con voluntad, Akamani, Illimani, Tiluskuna , Unsiani, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, sero Sajama, sero de Potosí , Mururata, Illampu, awkis, tíos, tías con qurillita, qullqillita ¡hermoso! que vaya en sus trabajos , en sus pensamientos, la señora Felisidad Almansa, Pacheco. Siempre que sea en su trabajo buena , en su salud también que vaya hermoso , siempre ayúdale, achachilas Akamani, Illimani , Tiluskunas, Unsiani, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani, machu toro qullqi toro ¡que vaya hermoso! en sus trabajos la señora Felisidad Almansa Pacheco; igualmente Mario Mallea Salasar (su marido) que vaya hermoso en sus trabajos , en sus pensamientos en su hogar, en su salud que tenga bastante hogar , bastante buenos pensamientos , buenos ideamientos , buen trabajo , ayúdale dale fuerza, pachamama, santa tira achachilas, awkis, tíos, Akamani, Illimani , Tiluskunas, Unsiani, Machu Sillaka, Wayna Sillaka , Wayna Potosí, Iskani, sero Sajama, sero Potosí , Mururata , Illampu, tíos, tías dale fuerza, dale valor, con todo deseo , con todo fe te lo convida ; buen camino dale, buen trabajo dale , buena capacidad dale al señor Mario Mallea Salasar que vaya adelante en su trabajo en su pensamiento , en su hogar, en su salud que tenga, bastante hogar, pachamama , santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías , resíbete , con todo fe , con todo entusiasmo , Alto Villa San Antonio siempre te estamos convidando , en este "material de construcción" que vaya hermoso , en la firetería "Apóstol de Santiago" que vaya hermoso. Mejores de los trabajadores , mejores de las ferreterías, su suerte que vengan , sus animus que vengan. Pachamama , santa tira, achachilas , awkis, tíos tías, mejores diputados , militares, abogados , ingenieros, sus suertes , ¡que vengan!."

"Pachamama, santa tira ,achachilas, aukis, tíos, tías , con toda fe , con todo deseo , te lo convida; pachamama, santa tira, ayúdale ,dale fuerza, Alto Villa San Antonio , te lo estamos convidando, te lo estoy pagando, resíbete, con todo deseo, con toda fe con todo mi voluntad, te lo convido. Pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías que vaya hermoso en su trabajo, en su hogar, en su salud que tenga bastante hogar pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos , tías que no haya rabia, ni nada, siempre ayúdale con fuerza, con valor.

Pachamama (suplicante) ¡pfuuu! (sopla en diferentes direcciones ofreciendo el feto) ,Akamani , ¡pfuuu!, Machu Sillaka, Wayna Sillaka ¡pfuu!, resíbete. Hermoso que vaya a la señora Felicidad Almansa Pacheco , hermoso que vaya en su trabajo , en sus pensamientos, e igualmente Luis, Marcelo que vaya hermoso en su estudio, en su salud que tenga bastante, que no se enferme que no se reniegue, pachamama, sus ánimos, sus ayaes su espíritu , su santo que vengan , en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

Coloca "pan de oro" y "pan de plata" sobre el lomo del feto reiniciando las súplicas.

"Qurillita, qullqillita, ¡hermoso! hermoso que vaya qurillita, qullqillita, oro y plata cargado .Pachamama, santa tira , achachilas, awkis, tíos, oro y plata cargado que vaya hermoso la señora Felicidad Almansa Pacheco oro y plata cargado ; ¡hermoso ! que vaya en su trabajo , mejores diputados, mejores capitalistas, mejores bancarios, mejores de los empresarios , mejores de los cooperativos , sus suertes ¡que vengan!. Qurillita qullqillita , hermoso que vaya oro y plata cargado , pachamama , santa tira , para la señora Felicidad Almansa Pacheco que vaya hermoso , oro y plata cargados qurillita qullqillita, quri t'ant'a, qullqi t'ant'a hermoso que vaya, pachamama, santa tira , Akamani , Illimani, Tiluskunas, Unsiani , Machu Sillaka, Wayna Sillaka Wayna Potosí , Iskani Kunturmamani, qurillita qullqillita ."

Amarra el papel plateado y dorado del feto con un vellón estirado de lana blanca, "cuando nace el sullu (feto) gordo llama, amarran con cinturoncillo para que no sea barrigón (11)".

\* \* \*

---

11.-El feto entregado es un organismo "vivo", untado de grasa (no se ofrece muerto, "seco"), cargado de brillo y color que "pasa" , con el resto de la mesa.

Severino insiste en que resulta difícil conseguir figuras dulces y "misterios" en el campo, por lo que se emplea simplemente azúcar y "otra manera" de preparar la mesa. Cuando dispone la ofrenda de figuras grandes y numerosas Severino configura la mesa, "*como toresita (torrecita)*", mientras que cuando son escasas prepara la ofrenda de la forma que presento a continuación. Lógicamente hubo que "reproducir" la ofrenda en su casa, por cuanto, en la ciudad, ningún cliente entiende que se pueda configurar una mesa sin "misterios" ni figuras dulces.

*"Vamos a preparar una mesa para la segunda forma pachamama."* Extiende el papel blanco, se introduce unas cuantas hojas de coca en la boca, para mascar durante toda la sesión; toma un puñado de hojas de coca con las que bendice el papel blanco extendido, iniciando después la plegaria habitual con la que acostumbra comenzar la ofrenda.

*"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Que sea buena suerte, buena fortuna, al señor Gerardo Fernández, que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, igualmente también en España que vaya hermoso, buenos viajes que tenga, también que tenga buena salud, también que tenga un hogar bueno; pachamama, santa tira achachilas, awkis, tíos, con toda fe, con todo deseo, con toda sinceridad te convida achachilas, awkis, tíos, Akamani, Illimani, Tiluskunas, Unsiani, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani, sero (cerro) Sajama, siro (cerro) Potosí, Mururata, Illampu, Machu Picchu, Wayna Picchu, Chuqilvirvinita, dale fuerza, dale valor al señor Fernández, que vaya hermoso en sus trabajos en sus pensamientos, dale buen camino, dale buen pensamiento, dale buen hogar, con todo deseo te lo convida, pachamama, santa tira, calvarito con "olvidado", te estamos recordando, estamos pagando, te estamos convidando, que vaya hermoso. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."*

En este momento, tras bendecir el papel extendido con la coca, la deposita sobre su centro extendiendo las hojas en una forma circular aproximada que configura el basamento de la ofrenda.

Sobre la "base" de coca, Severino dispone pétalos de clavel de colores diferentes; por encima del círculo de claveles, otro de incienso, después fragmentos de wira q'uwa que se extienden por la superficie "ocultando" los componentes anteriores; trocea una bola de grasa de llama incorporando los fragmentos a la mesa y después echa cierta cantidad de azúcar sobre el interior de la ofrenda.

Toma el feto de llama efectuando dos punzadas sobre las sienes de su cabeza y le coloca un clavel a cada lado, rosado a la izquierda, rojo a la derecha.



**Fig.39** *Pachamama mesa; incorporando grasa de llama.*



**Fig.40)** *Pachamama mesa; azúcar en lugar de "misterios" y "figuras dulces".*





Fig.41) Pachamama mesa; los claveles del feto

Presenta y ofrece el feto de llama a los distintos "lugares", al tiempo que lo engrasa con el llamp'u (grasa de llama) al efectuar las diferentes invitaciones, ruegos y solicitudes. Habitualmente lo hace en sentido longitudinal, todo a lo largo del lomo del cuerpo del feto, por sus diversas caras, de igual forma sobre la cabeza. Cuando toca con el unto la cabeza del feto, le hace pequeñas crucecitas como si lo estuviera "bautizando".

"Para pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías, Akamanis, Illimanis, Tiluskunas, Unsiani, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani; ahora, Virgen Urcupiña, Virgen Copacabana, Virgen Gran Poder, Virgen Señor Santísimo, Virgen de Candelaria, Virgen del Rosario, Virgen de Cotaoma...; todas las vírgenes! ayúdale, dale fuerza, al señor Gerardo Fernández, que vaya hermoso en sus trabajos, en sus pensamientos. Pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías, qurillita, qullqillita, con todo fe, con todo deseo, con todo voluntad, con toda sinseridad te convida; que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, en su hogar, que tenga bastante hogar, bastante salud que tenga pachamama. Mejores de los trabajadores, mejores de los empresarios, mejores de los capitalistas, sus suertes, sus ánimos, sus ajayus, su espíritu santo; que vengan! para el señor Gerardo Fernández. Que vaya hermoso en su trabajo, pachamama; Alto Villa Victoria, igualmente Watarani, Ch'ajaya, Charasani, en nuestro viaje que nos acompañe, nuestro pensamiento que vaya hermoso, pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, Huancané, Achumani, Potosí, Wayna Potosí, Machu Potosí, Sajama achachila, Chuqilvirvinita, Akamani achachila, Wayna Potosí achachila, Sillaka achachila, Machu Sillaka achachila, Akamani achachila, con todo deseo, con todo sinseridad te convida el señor Gerardo Fernández; que vaya bueno en su trabajo, en su pensamiento que vaya bueno, siempre con todo deseo, con todo sinseridad te convida, achachilas, awkis, tíos, tías, en sus viajes, en sus pensamientos, igualmente sus familiares que vaya hermoso que tengan un lugar bueno que vaya hermoso, santa tira, achachilas, tíos, tías, resíbete con todo deseo, con toda fe, sus ánimos, sus ajayus su espíritu santo, ¡que vengan!" .

"Que sea tranquilo, que no se enferme, que no se reniegue, pachamama, perdónale al señor Gerardo Fernández; que vengan sus ánimos que venga su espíritu, que venga su santo, que sea tranquilo Chuqilvirvinita. Igualmente Virgen Urcupiña, Virgen Copacabana, Virgen Gran Poder, Virgen Señor Sentensia, Virgen de Candelaria, Virgen del Rosario, Virgen de Cotaoma, Virgen de las Nieves, Virgen de Carmen ... ahora ¡todas las vírgenes!, ayúdale, dale fuerza, dale capacidad, dale inteligencia, que vaya hermoso en sus trabajos, en sus pensamientos; mejores dolaristas, mejores empresarios, mejores capitalistas, mejores bancarios, ¡todos los mejores de los profesionales!, sus suertes que vengan al señor Gerardo Fernández, que le vaya hermoso, en su trabajo, en su pensamiento, en su hogar en su salud, que tenga bastante hogar, achachilas, awkis, tíos, tías, dale fuerza, dale valor, con todo deseo, con toda fe, el Severino también te está convidando, te lo está pagando, para nuestro viaje, nuestras largas distancias, hacia el Norte, hacia el Sur, todos los yungas, hacia el valle, hacia el campo, lo que vamos a ver ¡hermoso!, que vamos a ir a ver con don Gerardo Fernández, siempre ¡parejos! como hermanos que vamos, pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías danos buen pensamiento, buen hogar, buena salud, buena fuerza, buen pensamiento, buen hogar, buena salud que nos de pues pachamama santa tira, achachilas awkis, tíos, tías, resíbete con toda voluntad, con toda fe te lo convidamos achachilas, que vaya ¡hermoso!, en nuestro viaje, en nuestra distancia, nuestras largas distancias, con la pachamama santa tira, que haiga más clientes, que haiga más pasientes, que haiga más medisinillas naturales, pachamama ayúdanos en nuestro viaje, pachamama, santa tira; "olvidado", te estamos recordando pachamama, el lugar de la santa tira, te estamos recordando, te estamos convidando con todo deseo, con toda fe. Pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías, que vaya ¡hermoso! Akamani, Illimani Tiluskunas, Unsiani, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani, sero Sajama, sero Potosí, Mururata, Illampu, pachamama, achachilas resíbete, con toda voluntad, con toda fe, con toda sinceridad, con todo entusiasmo te convidamos, achachilas, ¡pfuuu! (sopla sobre el feto en dirección a los "lugares"). Pachamama, resíbete, que nos vaya hermoso, los Charasani, ¡vamos adelante! también como curanderos como "maestros" kallawayas, "maestros" antepasados desde los tiempos del incario, ¿corasón?, nuestras manos, te estamos convidando, achachilas, Watarani, Ch'ajaya, Iskani, Charasani, igualmente achachilas igualmente achachilas, mejores antiguos curanderos, sus manos que vengan, pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías, vamos ¡hermoso! qurillita, qullqillita, quri t'ant'a, qullqi t'ant'a " (coloca el pan de oro y el pan de plata sobre el lomo del feto).

"Igualmente, que vaya hermoso en su trabajo, mejores de los diputados, mejores de los dolaristas, mejores empresarios, mejores cooperativas, mejores de los bancarios, mejores dolaristas sus suertes ¡que vengan! para el señor Gerardo Fernández."



"¡Hermoso! que vaya ,mejores de los bancarios ¡todos los bancos!, mejores capitalistas mejores viajeros, o Perú, o Argentina o Brasil ,los viajeros, sus suertes que vengan para el señor Gerardo Fernández, que lo acompañe esa suerte. Hermoso, oro y plata cargado, que vaya hermoso, pachamama, con fetito te lo convidamos, santa tira, achachilas, Chukiyawu Marka vamos adelante qurillita, qullqillita oro y plata cargado Wayna Potosí ,Machu Potosí, mejores capitalistas, mejores de los bancarios, su suerte que venga."



Fig.42) Pachamama mesa; ofertorio del feto embadurnado con grasa de llama.



Fig.43) Pachamama mesa; las láminas de oro y plata sobre el lomo del feto.

Una vez adornado convenientemente el feto, es ofrecido una vez más a los diversos "lugares". Severino describe varios círculos con el feto, en sentido contrario a las agujas del reloj, mientras lo ofrece y convida a los intermediarios de los comensales sagrados, es decir a sus vientos correspondientes o Ankari.

"Tipuani Ankari, Wayna Sillaka Ankari, Machu Sillaka Ankari, Iskani Ankari, Kunturmamani Ankari, sero Potosí Ankari, Mururata Ankari, Illampu Ankari, Iskani Ankari, buena suerte, buena fortuna ¡pfuuu!... "(sopla una vez más sobre el feto y lo coloca a la izquierda de la ofrenda para que "descanse". A continuación toma el huevo de gallina que había reservado, iniciando su ofertorio en todas direcciones. Igual que en el caso del feto, cada solicitud o ruego se expresa friccionando el huevo, con grasa de llama).

"Pachamama, achachilas, awkis, tíos, tías, con todo deseo, con toda fe te lo convida el señor Gerardo Fernández. Que vengan sus animos, que vengan sus ajayus, mejores dolaristas, mejores empresarios, mejores cooperativas, mejores bancos, mejores capitalistas, su suerte, sus animos, sus ajayus, sus espíritus, ¡pfuuu! (sopla sobre el huevo), resíbete, achachilas, awkis, tíos, con todo deseo, con toda fe te lo convidamos, que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en su estudio que vaya hermoso, que tenga buena cabeza buen pensamiento, buen hogar que tenga Pachamama; dale fuerza, dale valor, que vaya hermoso en su salud, en su pensamiento que tenga un hogar bueno pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías Alto Villa Victoria, igualmente Akilisani, Sillaka, Iskani, Kunturmamani, sero Sajama, sero de Potosí, Mururata, Illampu, Kunturmamani, quri toro, qullqi toro, hermoso, con oro y plata cargado que vaya hermoso en sus estudios, en sus pensamientos, en su salud, en su viaje que vaya hermoso qurillita, qullqillita, oro y plata, que vaya hermoso ¡todos los mejores de los trabajadores!, mejores de los bancarios, mejores profesionales, de los médicos, doctores, esos sus suertes ¡que vengan!, mejores dolaristas, sus suertes que vengan. Pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías resibid igualmente, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén." Coloca el huevo untado de grasa, en el centro de la mesa.



Fig.44) Pachamama mesa; huevo y feto de llama.



Recoge el feto de llama y amarra el "pan de oro" y "pan de plata" de su lomo con vellón de lana blanca de llama. Una vez anudado el vellón, sitúa finalmente el feto sobre el huevo, compartiendo el punto central de la ofrenda.

Separa la *mesa* en cuatro sectores o "montones". Abre la ofrenda por su centro; cada montón contiene idénticos ingredientes, de aquí la importancia de la buena mezcla de los mismos. "Así, cuatro montón, cuatro montonsitos se prepara así ¿ya? ; cuatro montonsitos , como decir cuatro esquinas ¿no?, en medio de ellos huevo, después viene el feto; ahora vamos a poner alcoholito (12)."



Fig.45 *Pachamama mesa ;cuatripartición de la ofrenda.*

12.-Algunos *yatiris* aymaras de El Alto , con los que he tenido ocasión de trabajar, distribuyen los ingredientes respecto a dos ejes perpendiculares y sus respectivas bisectrices que adquieren la forma de diagonales del conjunto , consolidando la formación de ocho sectores que son los que marcan el desarrollo de la ofrenda; curiosamente los puntos de arranque de las diagonales son las "esquinas" de la *mesa*. Las esquinas de la construcción arquitectónica se utilizan como expresión metafórica de las "esquinas" de la *mesa* en relación a su "estabilidad". La casa resiste cuando sus cimientos y esquinas aguantan; son precisamente esquinas y cimientos los elementos constructivos que, junto con el techado, reciben mayor tratamiento ritual para que la casa no se hunda y "devore" a sus ocupantes. Cabe pensar pues que las esquinas de la *mesa* son responsables igualmente de la estabilidad de la ofrenda y que el tratamiento ritual privilegiado que presentan se deba a esta circunstancia. Las esquinas se constituyen en garantes de seguridad para la trama configurativa de la *mesa* .

Definidos los cuatro sectores, Severino echa alcohol en un vaso de vidrio introduciendo un clavel con el que asperja cada uno de los sectores en el orden adecuado. Comienza por el sector inferior derecha, el que tiene más cerca.

*"En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Que sea buena hora, buena fortuna al señor Gerardo Fernández, haber, achachilas, todos los achachilas, con todo deseo, con todo sinseridad con todo fe, con todo su voluntad te convida achachilas; dale fuerza, dale valor, dale entusiasmo, dale buen pensamiento, buena salud, dale buen viaje; achachilas, tíos, tías "olvidado", te estamos recordando, te estamos pagando, te estamos convidando, que vaya ¡hermoso!. En su trabajo, en su pensamiento, en su salud, lo que está pensando que realezca achachilas, tíos, tías ayúdale, fuerza dale, valor dale, con todo sinseridad con todo fe te lo convida; que vaya hermoso en sus trabajos, en sus pensamientos, en su salud, igualmente que vengan sus ánimos, sus ajetos, que venga su espíritu, que venga su santo, te lo estamos llamando, te lo estamos pagando santa tira. Que vaya hermoso hasta... Charasani, viajes en los campos ¡que surja! Acompañale, dale buen camino, buen pensamiento, buena salud, buena salud, dale achachilas awkis, tíos, Akamani, Illimani, Tiluskunas, Unsiani, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani, sero Sajama, sero de Potosí, Mururata, Illampu que vaya hermoso qurillita gullqillita oro y plata cargado que vaya, siempre con todo deseo, con toda sinseridad te convidamos. Igualmente al Severino también que vaya hermoso en su trabajo en su pensamiento, en su salud, que tenga buena profesión que tenga buen hogar, que tenga bien de salud, también el Severino ¡hermoso que vaya!, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."*

Terminada la *ch'alla* sobre el primer montoncito (inferior derecha), se dirige al segundo (superior derecha) para cumplimentarlo de la misma forma.

*"Igualmente también Tipuani Ankari, Huanae Ankari, Sillaka Ankari, Pumasan Ankari, Iskan Ankari, Kunturmamani Ankari, sero Sajama Ankari, sero de Potosí Ankari, Mururata Ankari, Illampu Ankari, resíbete, tíos, tías, con todo deseo con toda su fe el señor Gerardo Fernández con sinseridad te lo convida; que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, que tenga buen hogar, buen camino Ankari ayúdale, Ch'ajaya Ankari, Pumasan Ankari, Iskan Ankari, Kunturmamani Ankari sero de Sajama Ankari, sero de Potosí Ankari, Mururata Ankari, Illampu Ankari, resíbete, tíos, tías con todo deseo, con todo fe te lo convido, te lo está pagando, te lo está dando una comidita pachamama, santa tira resíbete, achachilas, awkis, tíos, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén, ¡todos los achachilas!"*

Terminada la *ch'alla* del segundo montón continúa hacia el tercer sector (superior izquierda).



"Igualmente ,Virgen Urcupiña, Virgen de Copacabana Virgen Señor Sentensia, Virgen de Candelaria, Virgen del Rosario, Virgen de Cotaoma ;todas las vírgenes! ahora ayúdale, fuersa dale valor dale ,con todo deseo, con toda sinseridad el señor Gerardo te convida; que vaya hermoso, dale un bendición, dale fuersa, ;todas las vírgenes de España! ayúdale al señor Gerardo; que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento en su salud ,siempre que tenga un hogar bueno, tranquilo ,felis, que no haya ninguna pena que no haya ninguna rabia ;hermoso que vaya!. Pachamama, santa tira, vírgenes, ayúdale con buen corasón ,con buen deseo, con fe, con tata Santiago, San Jeromino, Santa Bárbara, Santa Elena ,San José, igualmente ;todas las vírgenes!, ayúdale, fuersa dale ,valor dale, capacidad dale, inteligencia dale, fuersa dale, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo amén."



Fig.46 Pachamama mesa; ch'alla sobre el "tercer sector".

Concluida la ch'alla del tercer sector inicia la aspersión del último cuadrante, situado en el margen inferior izquierdo ,de tal forma que el movimiento en el que la ch'alla completa se ha efectuado, describe un círculo trazado de la forma habitual es decir ,en sentido contrario a las agujas del reloj.

"Igualmente, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Mejores diputados, mejores militares ,mejores abogados, mejores profesionales, sus suertes que vengan ,sus animos que vengan ,su espíritu que venga para el señor Gerardo ;que vaya ;hermoso! en su trabajo, en su estudio, en su salud, en su hogar que vaya hermoso, siempre con todo deseo, con todo sinseridad te lo convida."

"Mejores diputados, mejores militares, abogados, ingenieros , mejores dolaristas, mejores bancarios, sus suertes que vengan para el señor Gerardo ;que vaya ¡hermoso! qurillita, qollqillita oro y plata cargado ¡que vaya hermoso! en sus viajes a larga distansia ,igualmente en Bolivia ,igualmente en Charasani, tambien que vaya hermoso en su viaje, en su salud que vaya hermoso que lo acompañe pachamama, santa tira , achachilas, awkis, tíos, tías dale fuerza, Alto Villa Victoria ,Ch'ajaya Watarani, Pumasani, Iskani, Machu Sillaka, Wayna Sillaka, Wayna Potosí ,Machu Potosí ,resíbete, con toda fe, con todo deseo con toda voluntad te convidamos ;achachilas, awkis, tíos, tías , resíbete, con todo corazón te ha convidado el señor Gerardo Fernández. Hermoso que vaya en sus viajes, igualmente en su estudio, en su salud, entonses achachilas, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

Concentra seguidamente la ch'alla sobre el feto de llama.

"Con todo deseo ,con toda fe te lo convida, resíbete ,Akamani, Illimani, Tiluskuras, Unsiani, Wayna Sillaka, Machu Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani , sero Sajama, sero de Potosí ,Mururata, Illampu, mejores viajeros, mejores turistas, mejores bancarios, mejores capitalistas su suerte ¡que vengan!; pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías, resíbete, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén."

Terminada la ch'alla Severino mezcla los ingredientes de cada uno de los sectores con su mano como si lo estuviera amasando.

"Con toda fe te lo convidamos, achachilas awkis, tíos, tías, con todo deseo, con toda su voluntad en sus trabajos, en sus pensamientos, en su hogar en su salud, que vaya bueno , buen camino dale, fuerza dale , valor dale , que no se enferme que no se reniegue pachamama santa tira con todo deseo te lo convidamos".

Mezclado el sector inferior derecho hace lo propio con el sector inferior izquierdo.

"Igualmente , en su trabajo, en su estudio en su pensamiento, en su salud que vaya hermoso, achachilas, awkis , tíos , qurillita , qollqillita , hermoso que vaya oro y plata cargado ;con todo deseo ,con toda voluntad, te lo convidan , achachilas, awkis, tíos ."

A continuación soy yo el que debo mezclar los sectores superiores, reiterando las solicitudes expuestas por Severino. A continuación Severino alza la mesa con exquisito cuidado, y la coloca sobre un tari de llama de color rojo con el que envuelve la ofrenda. Salimos al patio, se ha echado la noche encima por lo que la oscuridad es practicamente absoluta; me indica que me arrodille, "arrodíllate, del Señor vas a resarte".



Mientras rezo el Padre Nuestro, Severino me impone la mesa sobre la cabeza rogando y haciendo expresa solicitud de los deseos que ha expuesto a lo largo de todo el proceso. Terminada la plegaria me ofrece la mesa para que exhale tres veces sobre ella. Me pongo en pie; Severino abre el *tari*, extrae el feto y lo ofrece, una vez más en todas direcciones.

*"...achachilas, Akamani, te convida con todo deseo, con toda fe, con toda voluntad te lo convida, achachilas, awkis, tíos, tías, al señor Fernández, en sus viajes, en sus trabajos, que vaya hermoso qurillita, qullqillita".*

Coloca finalmente el feto sobre la hoguera, de tal forma que mire, "a donde sale el sol". Toma uno de las partes o "montones" en que ha dividido la ofrenda (concretamente el cuadrante superior izquierdo) y lo ofrece insistiendo en las solicitudes habituales, "...que vaya hermoso en sus trabajos, en su pensamiento, en su salud, *pachamama*, resíbete", y lo coloca sobre la hoguera "con sus propias manos", tal y como es cortés ofrecer y recibir la comida entre las personas. Mientras ofrece la parte mencionada de la ofrenda, musita una plegaria en dirección a la salida del sol y trazando con la "mezcla" de ingredientes, antes de que los deposite sobre el fuego varios círculos en sentido contrario a las agujas del reloj. Toma otra de las partes y reproduce idéntico proceso hasta depositar la mezcla sobre la hoguera. Luego me solicita a mí que haga lo mismo con las otras dos partes que quedan. Coloca el huevo en el centro de la hoguera; "el huevo va a reventar", comenta alborozada Rosmary, una de las niñas del matrimonio (13). Finalmente Severino efectúa una completa *ch'alla* de alcohol sobre la mesa y sobre los cuatro costados del patio.

*"Pachamama, santa tira, achachilas, awkis, tíos, tías, Illampu, Unsiani, Machu Sillaka, Wayne Sillaka, Wayna Potosí, Iskani, Kunturmamani, sero Sajama, sero Potosí, Mururata, Illampu; todo con fe, con todo deseo, con toda voluntad te lo convidamos, achachilas, awkis, tíos, Illampus. Tipuani Ankari, Huancané Ankari, Sillaka Ankari, Pumasan Ankari, Iskani Ankari, Kunturmamani Ankari, sero Sajama Ankari, sero de Potosí Ankari, Illampu Ankari, Machu Potosí Ankari, dame fuerza, dame valor, igualmente al señor Gerardo que vaya hermoso en su trabajo, en su pensamiento, en su salud, en sus viajes con todo deseo te lo convidamos, achachilas, awkis, tíos, tías, con todo fe te lo convido, pachamama, siempre que vaya en su pensamiento, en su estudio, en su salud."*

13.-El huevo tiene que reventar con violencia sonora para que la ofrenda resulte eficaz. En cierta ocasión Severino preparó una mesa de Pachamama para "pagar" una farmacia del barrio acomodado de Miraflores. El matrimonio apenas participó en el desarrollo de la ofrenda. Al colocar el huevo sobre la hoguera reventó de una forma anodina, apenas un ligero chasquido fue el prolegómeno de un rebabe de clara cocida que escapaba de la cáscara. De inmediato Severino me miró para comentarme convencido, "no tienen fe".

"*Illimani*(suplicante) *Uyuni, Illimani cumbre,Norte Illimani ,Sur Illimani ;todos viniendo! ;pfuuu! ,(sopla sobre la botella de alcohol convocando a los achachilas),pachamamas, achachilas, awkis,tíos,Kunturmamani, awkis,tíos,Illimani, Unsiani,Wayna Sillaka , Machu Sillaka,sero Potosí,Iskani, Kunturmamani, sero Sajama ,con todo fe,con todo deseo te lo convida el señor Fernández;que vaya hermoso ."*

Una vez que Severino ha *ch'allado* ,debo efectuar mi propia *ch'alla* ,siguiendo el criterio del "maestro", sobre la ofrenda y en todas direcciones. Oscar,el hijo mayor del matrimonio entra en la casa para traer dos botellas de cerveza que habíamos reservado, "...*toda la vida se ch'alla primero con alcohol ,después con servesa,las cuatro esquinas;la espuma la servesa,quando espuma revienta es suerte.Muchas veces se forma sapito, muchas veces se forma platita en la espumita. La servesita entra como refresco es como desir ;bien! y la espuma es bien ,digamos. En cualquier lugar,trabajos vamos a ir ,le echamos a la servesita,si sale espuma,suerte va a ir, se ch'allan las cuatro esquinitas con la espumita;lo demás toman.Si se levanta espuma...;hermoso! es bien,alegre ,con suerte.Igual es el sigarro (cigarro) lo fumas Astoria (marca de cigarrillos sin filtro lo que hace que se pueda fumar por ambos lados;especialmente útil para prevenir la maldición ,fumando simplemente "al revés"),o cualquier sigarro ,más bien Astoria fumamos y viene...;blanquito! reventadito cascaritas (la ceniza),como desir ,es bueno, plata vamos a conseguir;el sigarro viene negro...es como desir ,es para renegar,no hay platitos no vamos a conseguir nada,"pa" renegar negro dise.Siempre conviene sigarro antes de trabajo o viaje.Coca es igual,quando pijchamos,si es amargo ,picante..."pa"renegar no más,quando es dulsesito, bien es".*

Llega Oscar con las cervezas."*Ch'allate en las cuatro esquinas (de la mesa) ,empesando por la derecha siempre, lo demás vas a tomar"*,me indica Severino.Severino abre la botella y llena un vaso que me entrega para que culmine la *ch'alla* tal y como me ha indicado.Me aproximo a la hoguera donde la *mesa* se quema con violencia y vivas llamaradas y *ch'allos* en el reborde externo ,sin mojar las brasas ,como Severino me ha indicado,en los extremos que configuran las "esquinas" imaginarias exteriores de la ofrenda, describiendo un círculo "por la derecha",en sentido contrario a las agujas del reloj.A continuación *ch'alla* Severino con gran violencia sobre el suelo en las esquinas "externas" donde la *mesa* está pasando,consiguiendo una espesa espuma efervescente en cada punto.

"*Que sea buena suerte,buena fortuna pachamama ,contigo nos serviremos ahora.¿Ves esa espuma? ;es lindo!, entonses nos serviremos."* Consumimos el resto de la cerveza entre Severino,Sofía y yo.De improviso nos sorprende un fuerte estampido,como si alguien hubiera echado un petardo en al hoguera,"*¡el huevo ha reventado!*",grita alborozada Rosmary."*Siempre se ch'alla hasta que se termine la cerveza ,es bueno haserlo,para que la mesa "pase" bien, con alegría"*.



**Fig.47** *Pachamama mesa; la ofrenda 'pasa alegre, ruidosa ,violenta.*

\* \*

*Pachamama presenta ,sin embargo,otra cara distinta,agresiva , demoníaca,perjudicial para el hombre.El susto,la locura y otras formas de enfermedad parecen atribuirse a ella o, al menos ,precisan de su contribución para ser definitivamente superadas .Veamos algunos ejemplos expuestos por Severino.*

*"La pachamama siempre es...hay un lugar que es pantanoso (sucio),digamos agua filtra,digamos filtra ,lugar malo ,mal lugar o puede ser río ¿no?,la wawa se enferma,se mueren o sus animales se mueren ,ese entonses pachamama hases , "resibite te lo estoy convidando",como un plato,como una saxta (plato típico) podemos invitar a la pachamama una llama ¿no?.Si reside ya no se muere los animales ,ni gente se enferma,disiendo , "perdoname ,toda la familia perdoname" ya se sana tranquilito.Feto de llama y mesa más como pachamama,comida de esas es para la tierra.Para la pachamama,para los achachilas,ellos comen así ,luego comemos nosotros también".*

*"En otros lugares digamos usted te has caído , entonses te enfermas,te hinchas tus manos,granos te salen aburrido,no estás tranquilo.Yo hago con insienso,copal garwa sullu (feto de llama),unto ,huevo,lo coloco (mesa de pachamama),en pechito te hago dormir ,eso luego al lugar voy a alsar y ya sanas.Biensito con copalsito,con insiensito ¡bien!,como nosotros comemos saxta con comino , con pimienta (bien aderezado),para ellos,pachamama y achachilas es como la saxta,un plato gustoso,con cariño reside,"me ha invitado el señor",por eso hasen convidar".*

"Algunos vienen al lado del sementerio ,digamos un lugar de chullpas o río , "un gente he visto parado, un gallo he visto parado",dise,entonses de ese los tíos es pues la pachamama. Pachamama aparese ,hase soñar un viejito ,como un viejito,hay un diablo ;conosco! con cola grande, las manos largas,los dedos,seis,siete si nos vemos a él,él se enferma (el diablo) ,también nos paga también pues ahora ,nosotros,al no verlo así con feto,con gallina negro,con gallos tengo que convidar ,resién me sano,si no hago estos pagos me muero.El también me paga,él sabrá que tiene que pagar ;así le hemos visto,primero ros paga,si él nos ha visto primero a nosotros nerviosos nos ponemos,estamos pagando.Muchas veces no calculamos bien parese mala hora y nos miramos o él nos mira.La gente anda en la calle,en el bosque ,un demonio ha visto digamos, ha visto,"me he puesto nervioso, no tenía valor ,no sé ni cómo recorrer,ni cómo venir,desde esa fecha me he puesto nervioso, siempre loco" ,entonses a ese lugar donde se ha asustado hay que pagar ,puede ser gallo,puede ser conejo negro,puede ser tres colores conejo,puede ser un gallo rojo,ese su paga,también puede ser perro rojo,con mesita,como estamos preparando (además del animal ,la mesa de pachamama).Como estamos preparando, montonsito como pachamama no más ese se hace "pasar".Perro se carnea (desolla) se corta,con insienso,con copal especialmente se coloca eso ,entonses se hace abrasar a la espalda ,lo que está atrás ,lo carneado . El perro que sea caliente su sangre ,lo abrigas todo lo que es el feto y colocamos lo que preparamos (mesa) aquisito en su pechito . Mesita con su fetito se descansa en pas ahí coloca todo la mala serebro,malo carácter,malos pensamientos....;todo en general sacaría esto! Tres horas máximo ,no más.Hay quien coloca hasta hedir (hasta que el perro desollado huele mal) ,porque si hiede,es ;bien feo!. Hediendo se vuelve ,porque con pansa todo está (el perro). El perro no se quema,el feto se quema,la mitad se saca ,donde el asustado junto con perro se va,lo demás quemas también ,lo hases "pasar" pidiendo perdón a los achachilas a los tíos, nombrando de ese lugar, tienes que dejarlo con mesita enterrada a su lado ( se entierra la mesita y el perro se deja a su lado). Agujereando y siempre lleva una chuntita (punta de hierro), metela ,clavale y después alsale en forma de crus,la tierra vas a haser crus (una vez enterrada la mesa,debemos clavar sobre el tapado una punta de hierro para fijar allí la ofrenda pagada al lugar; después hay que levantar del lugar tierra, haciendo una cruz ).La tierra vas a haser alzar en crus,entonses esa tierra traes ,entonses un poquito vas a sobrar para que se tome (como infusión o "mate"),también con eso vas a haser tomar un poquitito,unas tres cucharaditas (con lo que hemos retirado de la mesa antes de llevarla a quemar;luego el mate contiene la tierra alzada del lugar y el "pellizco" de ingredientes de la mesa que se ha reservado),después,lo demás puede lavar sus pies,sus manos ,entonses ch'allarlo a ese lugar,pero no tiene que salir el enfermo y gente... sanó , bonito ¿no?."

"En el bosque se ha asustado, en ahí vas a llegar con todo lo preparado, con su mesita, donde se ha asustado, con su ropa vas a llamar su animu, lo demás, allá vas a dejar, después con la chontita clavas y alsas en crus, pidiendo perdón al lugar; lo also y lo traigo donde está el enfermo, le hago tomar con agua hervidita con coquita y con insienso, untito más (apartado de la propia mesa), como matesito."

"Hay una oscuridad, no se ve, oscuridad no más, cualquier gente, mayor o niño; hay oscuridad, no se ve el camino, nos totalmente nos tapa, no hay claridad, entonces ahí nos quedamos así, "no puedo, me sentaré un poquito que pase, hasta que claree". Poco a poco pasa... ese sería un "fantanoso" (fantasma). Traemos nidc de pájaro, puede ser pelo de chanchito rojo, puede ser también ropas que viene en pelos, también puede ser lo que lleva el río (basuras), agua, ese basuras, todo lugar recoge el río, esas basuras que tienen palitos, trapos, eso agarrarlo con pipa de ají más y el que está nervioso, humearlo, también cataplasma hay que poner con conejo de tres colores o conejo rojo pones, mesita con coca, insienso, unto, copal, pequeño, sensillo para quemar, que vaya con conejito más. Humear primero con esas basuras y después bajarlo y dejarlo en el lugar. La mesita tiene coca, copal, asúcar, unto de llama; primordial, cinco cosas, asúcar, insienso, copal, coca, clavel, alcohol, unto de llama más. También la mitad (del preparado) se puede haber tomar (al enfermo), lo demás con conejo donde ese lugar."

Como vemos, Severino describe algunos casos en los que *pachamama* está presente en las enfermedades y aflicciones padecidas por las personas. La recuperación del enfermo pasa por el ofrecimiento de una mesa de *pachamama* al "lugar" donde se asustó, con la particularidad de que el enfermo participa igualmente de la degustación de la ofrenda (debe tomar algunas cucharacas de la infusión que se prepara con parte del contenido de la mesa así como con la tierra que se ha recogido "en cruz" del lugar maligno), del mismo modo se ofrece al "lugar" un animal desollado de una u otra especie (conejo, gallo, o perro), según los casos, que se deja "pudrir" al lado de la ofrenda y que se caracteriza por su creciente mal olor, "hiede". Los demonios aparecidos producen "locura" y exigen la mesa correspondiente de *pachamama*, el perro negro desollado y todo un conjunto de basuras y desperdicios que se queman; los demonios, parecen decantarse por lo podrido, "hediondo" y picante como sucedía entre los aymaras, sin embargo, la ambigüedad aparente que los *kallawayas* parecen atribuir a la *pachamama* resulta especialmente significativa en el sentido de que ésta, participa del banquete demoníaco, mientras que en las mesas aymaras, los diablos se conforman con la *ch'iyara misa* por cuanto "no comen rico" y la mesa de *pachamama* no es para ellos de provecho. Severino parece atribuir una especial significación al "lugar" donde se produce el suceso, y para "pagarle" acude a la ofrenda de *pachamama*, propicia para los lugares, mientras que los "maestros" aymaras que he consultado, parecen decantarse por la "entidad" del demonio que causa la aflicción maligna, se trate de los *saxras*, el *antawalla* o el *kharisiri*.



Probablemente exista una diferenciación de "menú", en el sentido de que el ser maligno aproveche la ofrenda de basuras y desperdicios, mientras que la *mesa* habitual de *pachamama*, refuerce el carácter curativo de la ceremonia como solicitud de perdón al "lugar" del suceso. Da la sensación de que Severino privilegia el "¿dónde ocurrió?" frente al "¿quien lo hizo?" de los "maestros" aymaras, en lo que respecta al diagnóstico y tratamiento de las aflicciones malignas.

**Ch'api mesa.** - El criterio que Severino emplea para eliminar la maldición, entre sus clientes de la ciudad privilegia el baño, la "limpia" del cliente y el uso de espinas y retama en un conjunto de especies herbáceas que se adquieren en los mercados de remedios de La Paz bajo la denominación de *ch'api mesa* o "mesa de espinos". Hasta cierto punto me sorprendió su desdén y desconfianza respecto de la *Ch'iyara misa* en el tratamiento de la maldición "urbana" contrastando también en esta ocasión con el criterio de los *yatiris* quienes otorgan al baño de espinos y retama un valor profiláctico preventivo, frente al uso generalizado de la *ch'iyara misa* para la eliminación de las aflicciones debidas a la envidia o a la actuación de los *saxras*. Severino expresa lo complejo del proceso de "limpia" de los dolientes, proceso que puede implicar diferentes fases, cocción de la *ch'api mesa*, preparación de un amarro de coca unto, calvel, azúcar e incienso, limpia con animal, limpia con tabaco y *pijcho* de coca, baño del doliente, expulsión de las penas arrojando el agua resultante del baño y demás desperdicios lejos, ofrecimiento de *mesa* para la suerte (*mesa* de *pachamama*), llamada de *animo*...etc. Dejemos que sea el propio Severino el que exprese su opinión.



Fig.48) *Ch'api mesa*

"Puede ser ¡cualquier espina!, diferentes espinas. Hay que recoger las espinas y después hay que hacer hervir, por lo menos tres litros; ponemos unos amarritos así, no mucho, un tanto no más, unas ramitas chiquititas a cada espina."



"Con eso, diferentes cosas, espinas ,hago un ramito, ese hay que haser con retama, hartito ,un amarrito, así ,de este tamaño, entonses también kuti kuti, ese saxsa kuti disen amarillo, kuti wayñu (pequeños frutos tropicales) ;con eso más hay que haser hervir ,un poco ajo más y con eso lavallo ,persona que está mal ,que tiene mala suerte. Todo el cuerpo ,con ese agua, resando el Padre Nuestro o el Crido (Credo). También hay espesialmente reso de las maldisiones ,hay un libro de san sipriano (San Cipriano) ese que tiene calavera todo ¿no?, es desir, para maldisión ,baño de maldisión ,reso es ,con ese reso hay que lavar la persona que está enferma que está mala suerte. Unos cuatro litros hay que haser hervir y una tina agarralo y bañalo todo el cuerpo , empesando la cabeza, tronco."

"Después se prepara un amarro k'intito, untito, q'uwa, insienso, asúcar, coquita, eso se prepara al revés, las hojas al revés (sobre el envés de la hoja). Lo demás se coloca poniendo los nombres quienes te han maldesido ,con nombre de los enemigos hay que ch'allale , en ese que se vaya todos los malas suertes ,todos los atrasos ,todos los maldisiones, hechisado, embrujado todos sus enfermedades que salgan hay que ch'allalo con alcoholcito y después colocado a su pecho y después también algún animal pasar sobre su pecho, conejo, gallo, gato o ...lo que sea, si no es alguna fruta (se trata de limpiar al enfermo con un animal u objeto que absorba la maldición del doliente), lo que sea, cambiarlo (la suerte), con huevo puede ser también cambiarlo, así, o digamos gallo ,con eso así resando, con su nombre que tiene sus enemigos; después este gallo está con él también ,está durmiendo con eso; entonses nosotros estamos fumando por las contras sigarro, Astoria (marca de cigarrillos sin filtro); hay que fumar, hay que pijchar (mascar coca) a la boca izquierda (en el carrillo izquierdo)."

"Hay que conseguir ch'iga kaytu negro y blanco, t'akar (romper el hilo a tirones) ensima de la cabeza en forma de crus, agarrarle y con su nombre, todas las desgrasias que salgan t'ak, t'ak ,todo alrededor del cuello. Después, ahí donde pijchamos coca, amontonamos también, sigarro, lo que echamos, amontonamos también en el mismo lugar, kaytu, lo que hemos sacado todo resando ,ponerlo ahí mismo ( se junta en un papel la coca mascada con la ceniza del cigarro y con los fragmentos del hilo, es decir todos los "desperdicios" ) en el mismo papel, a amontonar ahí en un papelsito ,después sacamos, empesamos a sacar este k'intu (el amarrado de ingredientes) y gallo. Entonses lo sacamos así, agarramos así, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, con k'intitu con su gallo más entonses cambiamos ;toditas las desgrasias que salgan en este gallo en este k'intu que salgan disiendo lluji, lluji, lluji (izquierda, izquierda, izquierda, cambiando la suerte), todito cambiarlo, llujirando (limpiándolo hacia la izquierda, lluji) el cuerpo a salvo con este animal y una servilleta tiene que traerse limpio una cosa bien digamos este es mi camisa. Con eso junto se va donde pijcha coca ,aquí se prepara servilleta, se pone todo junto, entonses se escupe tres veces, todo desgrasias, todo espinas que se vaya disiendo."

"Se escupe tres veces y amarramos nosotros y nosotros botamos donde el camino, río, donde sea (la servilleta o la camisa limpia con los desperdicios de la coca, la ceniza del tabaco, los fragmentos del hilo se abandona en el camino o se arroja al río). Entonses la gente que curiosa siempre viene a alzar, entonses, "¡hay caramba, una camisa linda me he encontrado", dise pues se la encuentra, entonses ya oculto lleva, "buena camisa", dise, entonses se lo llevó. La persona que ocupa camisa se admira "¡ha! ¿qué es esto?, con los pijchitos, que tiene clavel, que tiene coca, pijchea sigarro... ¿cambiar mala suerte haya sido?, dise así; entonses, en esa fecha persona (que se lo ha llevado), ya no tiene suerte tampoco, se contagia, lo que hemos sacado a otra persona, se va. Yo me agarro, yo me estoy llevando, yo tomo coca, pijcheo con sigarro, estoy disiendo yo me traigo al bosque con mano izquierda, entonses persona que está en la casa ya tranquilo, cambia totalmente (14). Animito, para que venga, sea tranquilo, después podemos preparar una mesa especial "pa" la suerte, "pal" negocio, "pal" trabajo, "pa" la tienda, ¡lo que sea!, así con florsito (pachamama); después el baño viene, lo último, último, baño viene, entonses el agua que tiene, el sumo, agua líquida, las hierbas se quedan en la olla, los agua con lo que se ha bañado eso tiene que llevar camino crusero, tamtién para su enemigo, contrario, por camino crusero hay que echar, ¡todas las espinas que salen, que se vayan!, disiendo (15). Alguien la maldición, pasa la gente, pisan siempre, hay que echar todo el agua, las espinas más, sí. Después otra forma también hay cambiarlo con fruta no más, con platano, con mansana, así, "¡ha, carajo! què pera he encontrado", se lo comen.... ¡atrasan!".

"Ch'iyara misa es igual, diferentes hierbas no más es, calaveritas, tojoritos, kutiwayñus, asufrito, "misterios", así no más, especialmente retama. Eso, un baño secundario es eso".

---

14.-El "cambio de suerte" es una práctica relativamente frecuente en la ciudad. Los yatiri urbanos emplean igualmente conejos desollados y perros negros para "limpiar" la desgracia de sus pacientes, como pude comprobar en cierta ocasión con Julio Quispe. Igualmente, el abandono de objetos que contienen el infortunio y la pena de los dolientes para que "pase" a otras personas que tropiezan o recogen los preparados, es muy habitual en todo el altiplano; se insiste con frecuencia a los niños para que no recojan "bultos" abandonados.

15.-Las espinas crecen al lado de los caminos y constituyen un serio problema para los viajeros nocturnos, tanto en los valles como en las comunidades del altiplano. Cualquier despiste y...tenemos un serio disgusto. La maldición se extrae como las espinas del cuerpo; los kallawayas parecen privilegiar a las espinas como modelo de "intromisión" maléfica, "aquello que nos hace el mal es lo que nos cura", comenta Celso Vila. El baño de espinas "limpia" la maldición.



**Fig.49) Ch'iyara misa.**

"Una vez a mi mamá la habían llamado, huevo la habían puesto, q'ullu ,huevo podrido, ¿no?, de esa fecha ";no puedo vender pues, salada no más"; la gente no llegaba, o sea que la cliente llegaba, pasaba no más, no compraba , entonses tiene que ser ha q'ullurado, porque no puede vender siempre. Entonses ,preferible agarrar las espinas y retamas un baño haser resando, sus manos, sus pies, su cuerpo, su lana, lavando con agua de espinos un retama , como ha llevado un galonsito ;todo lo que es q'ullu ,huevo que tenía olor como feo eso lo ha lavado con esa retama, agua, espina agua, todito con escoba, resién ha realizado, ha vendido. Para maldisión, más prinsipal es retama, ch'iyara misa, secundario es; nosotros, más que todo, espina ocupamos (empleamos), cuando no hay retama ,puro espina ,siempre hay ¿no es qué?, con eso sirve."

### III. Las mesas kallawayas y las mesas aymaras.-

Resultaría pretencioso ,por mi parte extraer "conclusiones" de las breves referencias etnográficas aportadas sobre el hacer de Severino y mucho menos tildarlas de "*kallawayas*" en sentido genérico cuando apenas he podido contrastar opiniones de un par de "maestros" y sin haber tenido ocasión de efectuar una extensa campaña de campo "allí", en los dominios del nevado Akamani, en los pueblos y comunidades de "la montaña del cóndor" como titula Bastien (1978b) su estudio pionero. Tan sólo he pretendido mostrar en este apéndice la existencia de "otras mesas" de formato y caracteres propios que compiten, en el área urbano de La Paz , a las opciones rituales que defienden los *yatiri* en las zonas marginales de los "residentes" aymaras. Contrastando lo expuesto por Severino con los datos aportados por Bastien (1978b;1986) y Rösing (1988a;1989;1990b,1991) en el área *kallawayas*, quisiera comentar algunos aspectos.

En primer lugar, resaltar la preferencia que presentan , aparentemente los *kallawayas* por la "limpieza" ritual. Esta consideración de la pena y la maldición como algo sucio , contaminante y contagioso, no escapa a las concepciones simbólicas aymaras, sin embargo, en éstos priva el modelo de reciprocidad para con los comensales sagrados (aunque se trate de demonios), mientras que entre los médicos *kallawayas*, la preocupación principal parece la defensa y la eliminación de la aflicción, limpiándola , devolviéndola o arrojándola lejos del doliente. Da la sensación de que entre los médicos *kallawayas* priva la concepción "higiénica" frente a la "culinaria" de los aymaras (entre los que el propio agua resultante de la limpia del paciente con parte de la *ch'iyara misa* es "su servesa del *timuniwu*", como expresa Carmelo Condori y objeto, en última instancia, de atención culinaria). Quizá se deba a la diferencia, en parte de "matiz", entre el curandero naturista *kallawayas*, médico en definitiva , y el "anfitrión" aymara especializado en la convocatoria y convite de los comensales sagrados , aunque se trate de seres maléficos ; el uno especializado en limpiar la aflicción, el otro en ofrecerla como banquete. Rösing, establece , sin embargo, una diferenciación marcada entre los rituales propiamente purgativos en los que se basa la eliminación y alejamiento de la desgracia (1990b,1991), de aquellos otros terapéuticos en los que se efectúa una exhaustiva invitación diferenciada a los seres sagrados del mundo *kallawayas* (1988a,1989). En este último caso, los platos adoptan diversas composiciones estructurales , en forma de red o de círculo , "cerrado" aparentemente sobre su centro. Cada comensal tienen su plato (o platos) correspondientes propios , del montante total que conforman el banquete ; el conjunto global de la ofrenda incluye por término medio una docena de platitos, denominados *k'intus* según la autora, y que se disponen y preparan de una forma semejante a como Severino Vila efectúa en la ciudad su *gloria mesa*.

Por otra parte ,*pachamama* muestra una ambivalencia notable en el tratamiento de que es objeto por parte de Severino; sus platos ricos, bien condimentados y "achicharrados" al fuego con violentas llamaradas, se descuidan y "pudren" en los lugares dañinos; da la sensación de que sus preferencias culinarias sufren una transmutación marcada, al tiempo que cambia su carácter. La *pachamama* benefactora de la "suerte" urbana se decanta por los platos "asados" al fuego, con los ingredientes bien mezclados entre sí ; por su parte, la *pachamama* demoníaca come "podrido" , su plato se entierra, no se quema, al igual que el animal desollado hediondo que ha absorbido en su mismo cuerpo la dolencia del enfermo. Si tratáramos de comparar los gustos culinarios expresados en las *mesas* de Severino , por los distintos comensales aún sabiendo que la información etnográfica presentada es somera e incompleta resultaría lo siguiente :

*Gloria*, es "cuestión del señor"; su gusto diferenciado es más refinado que en el caso aymara. La delicadeza, el refinamiento y la diferenciación engalanan su plato. El vino dulce y la fragancia del incienso y el azúcar quemado son los rasgos que adornan su exquisito paladar.

Los *chullpas* son los antiguos; no son gente , ya no hay , solo "sus patas, sus manos, sus calaveras", sólo quedan sus huesos desnudos, "crudos" a la intemperie sin el aderezo de vida simbólico que implican los colores y la grasa de llama. Las *chullpas* de Severino se decantan igualmente por lo *ch'uqi*, crudo, sin color ni sabor, crudos, apartados y molestos con los que se acercan a ellos.

*Pachamama*, por un lado se opone a los *chullpas* en su perfil maléfico. Su comida está igualmente "descuidada" en el aspecto culinario ; no está "cruda", sino "podrida". Sin embargo, la *pachamama* benefactora sigue gustando de lo rico, aparentemente "cocido" en el campo (mezclado , amasado) y asado a fuego "vivo" en la ciudad.

*Gloria* acepta los parabienes de la cultura; sus platos rezuman brillos metálicos , figuras azucaradas y nidos de algodón.

*Chullpa* permanece anclado en el marco de la naturaleza con sus animales "esquilmadores" (chancho, oveja) sus grasa crudas y sus especies herbáceas y flores del altiplano.

La batalla se produce en *pachamama*; no sólo en el interior del plato sino en lo más profundo de su carácter; por un lado acepta el equilibrio de los condimentos mediante una estricta configuración "estratigráfica" del plato que va equilibrando en su seno los ingredientes "tradicionales" y los nuevos:

- alcohol
- lana blanca
- feto de llama (unto+pan de oro y plata)
- chiwchi misa
- inciense
- copal
- unto de llama
- figuras dulces (azúcar)
- q'uwa
- lana de color
- clavel
- coca
- papel

El ritmo que escoge Severino en su *mesa pachamama* como *turisita*, (torrecita), produce un ascenso gradual en el "encariñamiento" con el comensal hasta consolidar en la cumbre del "cerro" la ubicación final del feto, en el centro, entre las figuras del hombre (tío) y la mujer (tía), portando la "pesada carga" del oro y la plata, acicates protagonistas en la cultura del mundo contemporáneo. Naturaleza y cultura parecen adoptar una configuración equilibrada como si de un pastel de bizcocho con diferentes gustos se tratase.

Sin embargo, hay otra *pachamama*, que parece reticente a consolidar el pacto entre naturaleza y cultura. Es esa *pachamama* que "daña", perjudica y hace enfermar; esa *pachamama* a la que Severino entierra los platos al lado de un animal hediondo, esa *pachamama* que come "podrido" y que permanece en los "límites", en los lugares solitarios, oscuros, cerca de las tumbas y ruinas antiguas.

Esta tensión que vive *pachamama* cuya ambigüedad, por otra parte, es bastante genérica en los Andes (no olvidemos que su figura es trascendental en la plasmación expresiva de *aka pacha*, "este mundo"), es expresada por Severino en esta polaridad culinaria estricta; desconozco si se trata de una apreciación suya personal o de cierto rasgo genérico "*kallawaya*", cuya validez escapa a las posibilidades de esta breve reseña.

"De los *pachamamas*, color le gusta, lana de color, dulces de color, puede ser q'uwa ¡muchas cosas entran! pues porque ese es su comida. Le gusta el color, sus sapitos, su viborita, resibe con todo corasón, con todo su fe. Cuando se puede nos entregar, así su sapito o le estamos dando una víbora o le estamos dando digamos cosiendo (cociendo) del color de la gente, los gentesitos, hombre, mujer, entonses es como desir al "tío" le estamos convidando gentes, como gentes para que nos ayude".



La referencia clara al sacrificio que efectúa Severino Vila en la cita precedente ,no puede resultar más concreta.En la mesa se ofrecen dones culinarios ,pero igualmente "gente".Los hombres son para los *kallawayas* susceptibles de sacrificio simbólico en el entramado configurativo de las *mesas*.Esta circunstancia aproxima más si cabe a las *mesas kallawayas* y aymaras que parecen inspiradas en una tradición semejante capaz de exigir una entrega completa ,"universal" a través de una reproducción "escalar" de lo existente y más querido del mundo en las diferentes ofrendas.

A pesar de las notables semejanzas existentes entre las *mesas* aymaras y *kallawayas* ,existe una marcada diferencia que, en la ciudad se aplica especialmente en los preparados de *gloria*, mientras que ,como muestran Rösing (1988a,II:451;1989:3-34;1990b:126) y Bastien (1981,27-33), en el ámbito rural afecta prácticamente a todos los comensales sagrados. Me estoy refiriendo al énfasis que los *kallawayas* ponen en la diferenciación del plato y del comensal correspondiente.

En la *mesa* aymara ,los comensales comparten un lugar común: Un único plato.A pesar de que las invitaciones del anfitrión se realizan de forma individualizada,los comensales aymaras se "reparten" el plato,"alzan" la porción que les corresponde de una comida colectiva en la que todos colaboran.Los "dioses" aymaras comen como la gente. En las comidas comunitarias de cierto transfondo ceremonial los varones y mujeres se disponen en la plaza y comparten su comida alrededor de la *mesa gala*,cerrando un círculo en torno a ella.Ignacio Caillante dispone los objetos de la *mesa* alrededor de una porción de grasa de llama con hojas de coca prendidas que refleja la posición de los comensales en torno a ese punto central de máxima significación social, que es la *mesa gala*.Por otra parte,la distribución de los comensales en círculo permite que nadie extraña al contexto de la comunidad ,o de la *mesa* pueda "introducirse" y beneficiarse del ágape.El círculo compartido por la comunidad consolida su máxima articulación y clausura.La disposición circular permite,por otra parte ,una relación constante entre todos los comensales invitados al banquete. La distribución de los participantes dificulta en gran medida la exclusión o apatía de los convidados.

Las *mesas kallawayas* presentan habitualmente un formato distinto característico.Se trata de ofrendas múltiples que constan de diferente número de platos (3,6,12,...;48!),pero que frecuentemente están configuradas por una docena que se disponen en filas e hileras diferentes ,configurando una red. Ya hemos visto cómo las aflicciones complejas pueden aconsejar el uso de ofrendas múltiples para su tratamiento;sin embargo,en el caso de las ofrendas *kallawayas*,de manera persistente se acude a la ofrenda múltiple.

En la *mesa* múltiple que el *yatiri* Modesto Capcha efectúa a los rayos y que denomina *turka mesa*, los distintos platos de la ofrenda, a pesar de la diferenciación paulatina de que van siendo objeto en el desarrollo de la ceremonia, constituyen, según el criterio del especialista, una única ofrenda, "para gloria no más es"; lo diverso expresado en la docena de platos, se unifica para *gloria*. En la ofrenda *kallawaya*, los comensales son diferenciados en cada plato, comen su propia comida, de una forma individualizada; la disposición de los comensales no favorece la articulación respectiva de los mismos, tanto es así que la urdimbre se establece merced a las intensas *ch'allas* que de forma colectiva se efectúan al final. El formato de la ofrenda *kallawaya*, favorece la intimidad del comensal, eso sí limitado codo a codo por la proximidad de otro a su lado; la relación espacial sólo es posible con el vecino, no así con el resto de invitados, por lo que el grado de imbricación colectiva resulta deficiente en comparación con el modelo aymara. La ofrenda *kallawaya* muestra unas preferencias en el modo de comer que son propias de gente, refinada, de estatus "alto", "mestiza".

Los *kallawayas* poseen, merced al quehacer de antropólogos e investigadores sociales, un elevado concepto de sí mismos; alardean de su supuesta sabiduría antigua; menosprecian a los *yatiri* aymaras, "segunda clase ya son esos" y se permiten el lujo de ser ellos la escala de referencia para todos aquellos que quieran dedicarse a la medicina tradicional, efectuando un examen a los aspirantes y otorgando el certificado acreditativo. Algunos de los Sindicatos de *Yatiris* de el Alto, presentan en las tarjetas de sus asociados el sello de garantía otorgado por la organización *kallawaya* SOBOMETRA. La práctica de los prolongados viajes terapéuticos del pasado habituó al *kallawaya* al trato con lo externo, mezclando su propia sangre con mujeres blancas y produciendo el lógico mestizaje de su estirpe (Girault, 1987:28).

Los *kallawayas* configuran, sin duda, la élite en el mercado simbólico de La Paz y, es igualmente, la élite social paceña la que busca con relativa frecuencia al "maestro" *kallawaya*. El *yatiri* permanece en las alturas de El Alto, o se asienta en las proximidades de los barrios populares de "residentes".

Este carácter de elitismo y marginación que presentan respectivamente *kallawayas* y *yatiris* afecta igualmente a sus comensales y preparados. Mientras los comensales aymaras comen en común "como indios", los *kallawayas* lo hacen en la intimidad, "como señores" de rigurosa etiqueta.

Curiosamente, en la ciudad, los platos múltiples se ajustan habitualmente a los requisitos culinarios de *gloria*, mientras que los demás comensales aceptan complacidos la ofrenda única.

Este tipo de perfil caracteriológico que afecta a la personalidad *kallawaya* y que se expresa metafóricamente en sus ofrendas ,acrecienta el abismo existente entre unos "maestros" y otros ;los *kallawayas* refugiados en su "altanería" criolla ,criticados como peseteros y brujos;los *yatiris* anclados en una marginal indignación que les liga a su condición de "indios" y "residentes".

## GLOSARIO.

<i>Achachila</i>	Protectores genéricos de las sociedades aymaras, identificados especialmente con los grandes cerros nevados de la Cordillera Oriental. Illimani, Mururata, Wayna Potosí, Illampu, así como el Sajama constituyen los <i>achachilas</i> de mayor importancia y prestigio entre los aymaras del altiplano boliviano; todas las comunidades poseen su propio <i>achachila</i> , de menor prestigio que los mencionados, pero de mayor presencia en la vida comunitaria. Cada lugar tiene su respectivo <i>achachila</i> que debe ser tenido en cuenta en las <i>ch'allas</i> y situaciones ceremoniales que se desarrollen en sus dominios. Abuelo; antepasado.
<i>Achila</i>	Abuelo; apócope afectivo de <i>achachila</i> que contrasta con el despectivo <i>achachi</i> , "viejo".
<i>Ajayu</i>	Parcela fundamental del alma humana que se extravía en caso de "susto" y cuya recuperación es imprescindible para la restablecimiento completo del individuo afectado.
<i>Aka pacha</i>	Este mundo.
<i>Aku</i>	Harina de cereales tostados. <i>Pitu</i> .
<i>Akulliña</i>	Mascar coca. La coca destinada para ser mascada, así como la que se está mascando recibe la denominación de <i>akulli</i> .
<i>Alasita</i>	"Comprame". Fiesta del <i>Iqigu</i> , diosecillo de la abundancia que se celebra cada 24 de enero en la ciudad de La Paz y otros núcleos urbanos próximos al lago Titicaca.
<i>Anchanchu</i>	Personaje maligno, lisonjero, hipócrita y embaucador que adopta apariencias diversas para engañar a sus víctimas. Habita las quebradas oscuras y solitarias.
<i>Animu</i>	Parcela del alma humana que se desprende con relativa facilidad del cuerpo, provocando molestias y enfermedades. Se logra una cura completa si es recuperado con apremio.

<i>Antawalla</i>	Personaje nocturno que habita las proximidades de las fuentes y cursos de agua, viajando siempre con una fuente de luz en la mano. Se identifica con las estrellas fugaces y su aparición inesperada produce "susto" y otras complicaciones mayores por su "raspado" en el organismo de la persona sorprendida, quien tendrá que bañarse de forma ritual con agua del lago hervida incluyendo algas, caracoles y tierra de sus orillas.
<i>Apachita</i>	Lugar sagrado, en algún paso o collado entre cordilleras donde el viajero solicita protección y fuerzas para el camino restante.
<i>Aphalla</i>	Personajes consultados por los <i>ch'amakani</i> en sus sesiones nocturnas.
<i>Apilla</i>	Oca ( <i>oxalis tuberosa</i> ), tubérculo andino.
<i>Apxata</i>	Ofrenda. Esta denominación recibe, en algunos sectores, la "mesa" dispuesta en Todos Santos para recibir el nuevo alma, repleta de dones alimenticios.
<i>Aqhana</i>	<i>Senecius Hebetatus</i> (Salcedo, s/f:92).
<i>Askanka</i>	Puerco espín. Sus púas espinosas se encuentran con frecuencia formando parte de las <i>mesas</i> negras.
<i>Awayu</i>	Tejido rectangular empleado por las mujeres para cargar sus <i>wawas</i> , así como diversos fardos y pesos. Los <i>awayus</i> de mayor calidad y riqueza cromática, están presentes en las celebraciones comunitarias más importantes. El <i>awayu</i> negro se emplea en el luto, así como en el funeral cuando se acompaña a los dolientes.
<i>Awicha</i>	Abuela; <i>chullpa</i> .
<i>Ayllu</i>	"Unidad social que agrupa a familias con frecuencia emparentadas en un territorio continuo o discontinuo." Cfr. Albó (Comp.), 1988:387
<i>Ayni</i>	Modalidad de intercambio de productos o bienes de carácter simétrico.
<i>Aynuqa</i>	Terreno extenso de cultivo que sigue una pautas comunales de rotación.

<i>Ayrampu</i>	<i>Opuntia soehrensii</i> (Girault,1987:325). Especie herbácea espinosa que crece en los yungas así como en los sectores abrigados del altiplano lacustre.
<i>Chacha</i>	Varón; hombre casado.
<i>Chaluna</i>	Desollado completo de oveja que se deseca a la intemperie.
<i>Challuwa</i>	Pescado.
<i>Challuwa q'uwa</i>	<i>Satureja boliviana</i> , (Girault,1987:371). Poleo silvestre que se encuentra con facilidad tanto en el altiplano como en los valles. Se emplea para conservar la frescura de los pescados, para limpiar en forma de escobilla, así como condimento especial en la preparación del wallaqi.
<i>Chapaqu</i>	Desabrido.
<i>Chayru</i>	Plato típico.
<i>Chinchirkuma</i>	<i>Mutisia viciaefolia</i> , (Valdizán-Maldonado,1985:368; Girault,1987:475). Especie silvestre localizada en los valles altos, próximos a La Paz.
<i>Chiji</i>	Desgracia, infortunio.
<i>Chinu</i>	Nudo, cosa pequeña anudada. Se conoce por este nombre al tejido empleado para portar coca. Tari.
<i>Chhijchhi</i>	Granizo.
<i>Chiwchi misa</i>	Conjunto diverso de miniaturas de plomo que se emplea en las ofrendas rituales.
<i>Chukiyawu Marka</i>	Nombre aymara de La Paz.
<i>Chullpa</i>	Gentil; gente antigua que vivía en el altiplano "antes del diluvio" y cuyos restos se encuentran entre las ruinas y tumbas precolombinas.
<i>Chullpa usu</i>	Enfermedad producida por los <i>chullpas</i> .
<i>Chunchus</i>	Danza aymara que representa a los "salvajes" de las tierras selváticas orientales.
<i>Chuwa</i>	Cuenco de barro.
<i>Chuyma</i>	Corazón ;órgano donde radica el sentimiento, la voluntad, así como el entendimiento razonado.



<i>Chuymani</i>	"Con corazón"; persona, medida, madura, con conocimiento.
<i>Ch'alla</i>	Libación habitual para los seres tutelares que se efectúa en múltiples ocasiones, ya sea con alcohol, vino o cerveza.
<i>Ch'amaka</i>	Oscuridad; sesión de consulta que efectúa el <i>ch'amakani</i> a sus <i>aphallas</i> .
<i>Ch'amakani</i>	Especialista ritual caracterizado por la facultad de hablar con los seres sobrenaturales aymaras durante sus sesiones de consulta, nocturnas.
<i>Ch'amak pacha</i>	Tiempo oscuro, anterior al diluvio.
<i>Ch'api</i>	Espino.
<i>Ch'api mesa</i>	Conjunto de especies herbáceas queratinosas con las que el doliente se baña para alejar la maldición, tras la "limpia" efectuada por el especialista.
<i>Ch'ikulla</i>	Vellón de color que se prende al ganado durante la víspera de San Juan para señalarlo y, de esta forma, motivar su fecundidad reproductiva.
<i>Ch'imi</i>	<i>Orbignya</i> (Girault, 1988:188). Pequeño fruto del trópico, conocido popularmente como "calavera", por su aspecto esférico y sus dos hendiduras a modo de ojos, que forma parte de las <i>mesas negras</i> .
<i>Ch'iyara misa</i>	Mesa negra; ofrenda ritual destinada a los seres maléficos.
<i>Ch'ulla</i>	Impar, sin su contraparte natural.
<i>Ch'uñu</i>	Papa deshidratada por exposición sucesiva a la helada y al sol.
<i>Ch'uñuwiri</i>	Lugar donde se cuida el <i>ch'uñu</i> mientras se está elaborando, para evitar robos.
<i>Ch'uqi</i>	Crudo; se aplica igualmente a los tonos naturales.
<i>Ch'uqi lik'i</i>	Grasa "cruda"; selección de grasa de animales domésticos (oveja, chanco, gallina, vaca, conejo) que forma parte de las ofrendas destinadas a los <i>chullpas</i> .
<i>Ch'uspa</i>	Bolsa pequeña donde se lleva la coca.
<i>Ch'uwa</i>	Licor.

<i>Ichu tata</i>	Padrino de Bautismo; persona que lleva en brazos.
<i>Ichu mama</i>	Madrina de Bautismo.
<i>Illa</i>	Principio reproductor de los productos y bienes de la familia , localizado en piedras, amuletos o productos excepcionales.
<i>Illapu</i>	Término antiguo que identifica al rayo.
<i>Imilla</i>	Niña; desde que abandona la lactancia hasta que inicia la pubertad.
<i>Inka</i>	Danza compuesta por numerosos bailarines disfrazados de "figuras" que representan la caída del inca. El enfrentamiento se produce entre dos grupos diferenciados; por una parte la corte del inca con sus princesas (ñustas) , por otra , todo "lo nuevo", representado por "españoles", "negros", "soldados", "ingenieros"...etc.
<i>Inkuña</i>	Tejido rectangular empleado para llevar comida.
<i>Insinshu</i>	Incienso. Resina que procede del tronco de una variedad arbórea tropical identificado como <i>Clusia lineata</i> , por Girault (1988:172) , que forma parte habitual de las ofrendas rituales.
<i>Iqiqu</i>	Diosecello de la abundancia.
<i>Irpaqa</i>	Fase del proceso matrimonial en la que la familia del novio se "lleva" a la novia de su casa paterna a la casa de sus futuros suegros.
<i>Isaño</i>	<i>Tropaeolum tuberosus</i> (De Lucca, 1987:57).
<i>Ispa</i>	Mellizo.
<i>Ispälla</i>	Ser sobrenatural responsable de la proliferación de los productos agrícolas en la cosecha ; está representado por los productos especialmente grandes y extraños.
<i>Istalla</i>	Taleguilla para llevar coca.
<i>Iwija</i>	Oveja.
<i>Jach'a</i>	Grande.
<i>Jach'a pärinu</i>	Padrino principal de matrimonio.

<i>Jach'u</i>	Pasto.Coca mascada.
<i>Jach'uja</i>	Terreno de cultivo próximo a la vivienda. <i>Sayaña</i> .
<i>Jallpa wayk'a</i>	Salsa de ají .
<i>Jallu</i>	Lluvia.
<i>Jampi qhatu</i>	Mercado de remedios,talismanes y ofrendas.
<i>Japhallani</i>	Especialista ritual que posee <i>aphallas</i> ; <i>ch'amakani</i> .
<i>Jaqi</i>	Persona plena, cuyo carácter adquiere el casado por el desempeño de sus responsabilidades familiares y comunitarias.
<i>Jawas muti</i>	Habas cocidas.
<i>Jawq'aña</i>	Herramienta empleada durante la trilla para golpear las espigas y sementeras.
<i>Jaxu</i>	Picante.
<i>Jayu</i>	Sal.
<i>Jilaqata</i>	Autoridad campesina.
<i>Jilanqu</i>	Autoridad tradicional en el Norte de Potosí .Cfr.Albó (comp.),1988:592.
<i>Jiwk'i</i>	Tostadero.
<i>Jiwq'i q'uwa</i>	<i>Loricaria graveolens</i> (Girault,1988:171).
<i>Junt'uma</i>	"Agua caliente".Así se denomina a las infusiones que configuran parte del desayuno y el té vespertino.
<i>Jupha</i>	<i>Chenopodium quinoa</i> (De Lucca,1987:79).
<i>Juyphi</i>	Helada.
<i>Juyphi pacha</i>	Invierno.
<i>Kacharpaya</i>	Despedida.El domingo siguiente a Todos Santos,recibe la denominación de domingo de <i>kacharpaya</i> ,por cuanto las almas son despedidas hasta el año próximo.
<i>Kallawaya</i>	Médico naturista que procede de la provincia Bautista Saavedra ,en el Norte del Departamento de La Paz.

<i>Kamana</i>	Alcalde campo, autoridad campesina encargada de velar por la seguridad de las tierras de cultivo de la comunidad.
<i>Kantuta</i>	<i>Cantua buxifolia</i> y <i>Cantua híbrida</i> ; flor silvestre natural de los valles altos que se da en los abrigos protectores del altiplano lacustre, Girault (1988: 358, 359).
<i>Katjata</i>	"Agarrado", enfermedad producida por el apresamiento del <i>ajayu</i> de una persona, por parte de un ser o lugar maléfico.
<i>Kaya</i>	Oca desecada por exposición sucesiva a la helada y el sol.
<i>kharisiri</i>	Personaje que deambula por los lugares solitarios en busca de sebo y sangre humana con los que elaborar medicinas.
<i>Khaytu</i>	Hebra de hilo trenzada "a la derecha", para tejer.
<i>Khuchi</i>	Cerdo, chanco.
<i>K'intu</i>	Conjunto de tres o cinco hojas de coca, seleccionadas entre las mejores, que se ofrecen a los seres tutelares.
<i>K'isa</i>	Recurso cromático textil consistente en la degradación sucesiva y transitoria de un color. Muy dulce, fruta pasa.
<i>K'ispiña</i>	Galleta preparada con una masa de quinoa molida y cal, hervida al vapor.
<i>K'uchu</i>	Angulo, esquina.
<i>K'ullunchus</i>	Bulbos de ciertas plantas; cimientos.
<i>Kuka</i>	<i>Erithroxylon coca</i> (Girault, 1988:147).
<i>Kunturmamani</i>	Personaje encargado de la protección del hogar que se identifica con la propia estructura arquitectónica de la casa.
<i>Kupala</i>	Copal. Resina extraída del tronco y hojas de un árbol tropical, que Girault (1988:174) identifica como <i>Hymenea</i> ; el copal entra a formar parte de ciertas ofrendas rituales.
<i>Kuraji</i>	Parcela del alma humana responsable del valor de la persona.

<i>Kuti, kuti</i>	<i>Prosopis Stombulifera</i> (Girault, 1988: 179). Pequeño fruto amarillo que procede del chaco oriental y está compuesto de cilindros torcidos, espiroidales, vinculados a la atracción amorosa.
<i>Kututu</i>	Conejo macho .
<i>Lakaya</i>	Habitación sin techo; boca.
<i>Lakita</i>	Danza.
<i>Lampaya</i>	<i>Lampaya medicinalis</i> (Girault, 1987: 367).
<i>Lari, lari</i>	Personaje maléfico que acecha desde los tejados y adquiere la apariencia de un animal, frecuentemente un felino oscuro.
<i>Layqa</i>	Brujo, especialista aymara del daño.
<i>Lik'i</i>	Grasa.
<i>Luripuntiwu</i>	Floripondio, <i>Datura arborea</i> (Girault, 1987: 383).
<i>LLaki</i>	Peña, desgracia.
<i>LLajwa</i>	Salsa picante de ají y tomate triturado.
<i>Llamp'u</i>	Grasa de llama extraída de su pecho. Forma parte habitual de las ofrendas rituales. El término se aplica a lo "blando", suave, pulverizado.
<i>Llamp'uchaña</i>	Ablandarse, "abuenarse".
<i>Lliphi</i>	Mica; "brillante". Forma parte de ciertas ofrendas rituales.
<i>Llujt'a</i>	Preparado seco y duro que se utiliza para acompañar la coca mientras se masca . Está elaborado especialmente con ceniza de quinoa.
<i>Machaqa alma</i>	Alma "nueva" que es celebrada por vez primera el año consecutivo a su muerte , en Todos Santos.
<i>Mallku</i>	Autoridad tradicional.
<i>Mallku marani</i>	<i>Achachila</i> que posee autoridad especial , en relación con la lluvia o la helada, durante el año.
<i>Mama</i>	Señora; término respetuoso.
<i>Manq'a</i>	Comida.

<i>Manqha</i>	Abajo, parte interior de un objeto.
<i>Manqhancha</i>	Prenda interior que lleva la cholita por dentro de la pollera, especialmente los días de fiesta.
<i>Manqha pacha</i>	Mundo de abajo; de "adentro".
<i>Mara</i>	Año.
<i>Marani</i>	"El que tiene año"; autoridad, cargo.
<i>Marka</i>	Pueblo.
<i>Mesa</i>	Ofrenda ritual compleja, configurada por diversos ingredientes que constituyen la comida predilecta del comensal sagrado para el que va a ser destinada.
<i>Mesa qala</i>	Piedra de aspecto circular pulimentada, en torno a la cual se desarrollan las reuniones comunitarias, que sirve de soporte a los <i>taris</i> de coca compartidos por los comunarios. Constituye el "centro" de la comunidad.
<i>Millu</i>	Alumbre, sulfato de aluminio, cuya piedra deleznable se utiliza para millurar, limpiar y "cambiar" ciertas dolencias y aflicciones, según diversas técnicas.
<i>Mukululu</i>	Danza interpretada con <i>pinkillus</i> ; los músicos lucen tocados encompetados con ricas plumas finamente decoradas.
<i>Mullu</i>	Piedra blancuzca empleada para la fabricación de amuletos que Berg, (1985: 131) identifica con la "piedra berenguela" o el alabastro.
<i>Mutu mutu</i>	<i>Cassia tomentosa</i> , Girault (1987:229).
<i>Muxa</i>	Dulce, suave; "rico", bien aderezado.
<i>Muxa mesa</i>	Conjunto de caramelos y figurillas azucaradas que entran a formar parte de cierto tipo de mesas rituales.
<i>Nayra</i>	Ojo; primero, lo que está delante, que precede.
<i>Nayracha</i>	"Sillada"; moneda que se precisa para "ver" la coca; es "su ojo de la coca" y sin ella, el "maestro" no se responsabiliza de lo que la coca pueda indicar, por cuanto "no se lee bien". Constituye la paga del especialista por la consulta efectuada.



<i>Nayra pacha</i>	Tiempo antiguo, "precedente". (Para los aymaras, el pasado, está "adelante" y no "detrás". Cfr. Miracle-Yapita, 1981:33).
<i>Ñanqha</i>	Maligno.
<i>Pacha</i>	Tiempo, era; lugar.
<i>Pachakuti</i>	Término histórico que implica la idea de "cambio", vuelta de una era a otra.
<i>Pachamama</i>	Madre Tierra.
<i>Pachatatata</i>	Diablo.
<i>Pacha rayu</i>	Rayo del lugar.
<i>Pagansia</i>	Pago; ofrenda a la tierra.
<i>Panqara</i>	Flor.
<i>Phasa</i>	Arcilla caolinítica, comestible utilizada como salsa que acompaña el consumo de papas cocidas, favoreciendo la digestión de hidratos de carbono.
<i>Phusaña</i>	Cilindro metálico empleado para soplar sobre el ojo del <i>qhiri</i> , y así avivar la combustión interna de las bostas y maderas reseas de su interior.
<i>Pinkillu</i>	Flauta de caña con embocadura de pico.
<i>Piruwa</i>	Lugar reservado para el almacenamiento de productos agrícolas.
<i>Pitu</i>	Harina de cereales tostados y molidos, que se consume directamente. <i>Aku</i> .
<i>Piqaña</i>	Batán tradicional.
<i>Piwi</i>	Vaticinio en relación con el éxito o fracaso de la cosecha que se basa en el recuento de la semilla empleada en la faena de la siembra.
<i>Puritu</i>	Alcohol.
<i>Pututu</i>	Trompeta construida con un cuerno de toro que se emplea, en algunas ocasiones, para convocar a la comunidad.
<i>P'athati</i>	Catre macizo construido con adobes.
<i>Qachu</i>	Hembra.
<i>Qachu ch'uwa</i>	Licor suave. Se aplica ritualmente al vino.

<i>Qañawa (kañiwa)</i>	<i>Chenopodium Pallidicaule</i> (Girault, 1987 :173).
<i>Qaquri</i>	Onomatopeya que identifica al "calvario"; lugar con rayo.
<i>Qarachi</i>	Variedad de pez característico del lago Titicaca, así denominado por la abundancia de escamas que presenta. Sarna.
<i>Qarwa</i>	Llama.
<i>Qarwani</i>	Danza. Los bailarines portan una llama disecada o un muñeco con la forma del animal. En un determinado momento, el animal trata de escapar, siendo finalmente "cazado" y su "carne" repartida entre la comparsa en forma de dulces o <i>pasanqalla</i> (maíz tostado).
<i>Qarwa nayra</i>	"Ojo de llama"; grano redondo oscuro, procedente de una leguminosa tropical identificada por Girault (1988:189) como <i>Mucuna rostrata</i> , que entra a formar parte de ciertas ofrendas rituales. Recibe también la denominación de <i>kuti jawilla</i> .
<i>Qarwa sullu</i>	Feto de llama, componente habitual en las ofrendas rituales de <i>pachamama</i> .
<i>Qati-qati</i>	Personaje maléfico consistente en una cabeza voladora que se desplaza por las noches separada del resto de su cuerpo, bien por sed, bien por venganza, en busca de posibles víctimas.
<i>Qhachwa</i>	Danza, fiesta, encuentro nocturno entre adolescentes que se efectuaba con asiduidad entre Todos Santos y Semana Santa.
<i>Qhach'u ch'uñu</i>	<i>Ch'uñu</i> tierno; el primero que se elabora.
<i>Qhati</i>	Papa cocida.
<i>Qhatita</i>	Cocido, teñido.
<i>Qhiri (qhiri awichu)</i>	Fogón campesino.
<i>Qhüna</i>	Batán tradicional.
<i>Qina qina</i>	Danza aymara.
<i>Qulla</i>	Medicina.
<i>Qullakapachu</i>	Médico naturista, <i>kallawaya</i> .

<i>Qulliri</i>	Curandero especializado en el conocimiento de hierbas, cataplasmas e infusiones.
<i>Qullpa</i>	<i>Millu</i> .
<i>Qullqi</i>	Plata.
<i>Qullqi lliphi</i>	Mica plateada.
<i>Qullqi t'ant'a</i>	"Pan de plata"; papel brillante, plateado que entra a formar parte de diversas ofrendas.
<i>Qullu</i>	Cerro.
<i>Quri</i>	Oro.
<i>Quri lliphi</i>	Mica dorada.
<i>Quri t'ant'a</i>	"Pan de oro"; Papel brillante dorado utilizado en diversas ofrendas.
<i>Q'ara</i>	Desnudo, yermo, vacío; se aplica con cierto rigor despectivo a los blancos así como a los que se alejan de las normas comunitarias.
<i>Q'ili q'uwa</i>	<i>Dodonaea viscosa</i> , (Girault, 1987:296).
<i>Q'ipi</i>	Fardo.
<i>Q'ipiri</i>	Cargador.
<i>Q'ullu</i>	Huevo podrido, empleado para provocar daño y maldiciones.
<i>Q'urawa</i>	Honda.
<i>Sajsa kuti</i>	Fruto tropical seco, profundamente estriado, que forma parte de las mesas negras. Girault, 1988:192) lo incluye en la familia de las <i>Esterculiáceas</i> , dentro del género <i>Guazuma</i> . Cummings (s/f:18) por su parte, lo indentifica como <i>Carjokar amigdaliform</i> .
<i>Sapa jaqi</i>	Soltero, célibe.
<i>Saxra</i>	Denominación genérica de los diversos seres maléficos.
<i>Saxra ura</i>	"Hora dañina"; el descanso que propicia la primera comida.
<i>Saxra wayra</i>	Viento maléfico, causante de diversas enfermedades, especialmente la conocida como "aire".

<i>Saxta</i>	Plato típico de pollo cocido.
<i>Sayaña</i>	Porción de terreno; propiedad del campesino próxima a la vivienda donde sitúa algunos terrenos de cultivo y pastos para el ganado, si la extensión lo permite.
<i>Sikuris</i>	Banda de músicos que tocan el <i>siku</i> , instrumento de viento compuesto por tubos huecos de caña, de diferente longitud amarrados en dos hileras diferentes. Cada músico toca una de las hileras de tubos, por lo que la interpretación de la melodía precisa de la perfecta coordinación de la pareja, quienes se dan alternativamente la réplica, intercalando los sonidos de cada "amarro" instrumental, para la perfecta definición de la melodía.
<i>Sirinu</i>	Personaje maléfico que habita en las proximidades de las fuentes de agua y cursos fluviales. Los jóvenes dejan sus instrumentos musicales en las inmediaciones de los manantiales donde se "sospecha" la existencia del <i>sirinu</i> , por una noche, en la creencia de que él mismo los igualará, incorporando las melodías que los instrumentos habrán de tocar, desde ese preciso instante, con una afinación perfecta.
<i>Sirsukina</i>	Azufre.
<i>Sullu</i>	Feto.
<i>Suri</i>	Ñandú.
<i>Suti</i>	Nombre.
<i>Suti mama</i>	Madrina de Bautismo.
<i>Suti tata</i>	Padrino de Bautismo.
<i>Tarka</i>	Flauta de madera ahuecada.
<i>Tari</i>	Tejido rectangular pequeño empleado para llevar coca.
<i>Tata</i>	Señor; término respetuoso.
<i>Tawaqu</i>	Mujer joven "casadera".
<i>Taypi</i>	Centro, punto de encuentro y conciliación de los opuestos.
<i>Thaya</i>	Frío.

<i>Thaya wayra</i>	Viento gélido.
<i>Thimpu</i>	Plato típico, semejante a la <i>saxta</i> , pero con carne de cordero asado.
<i>Tika</i>	Adobe ;hecho a molde.
<i>Tinku</i>	Encuentro amoroso ;enfrentamiento ritual entre dos bandos opuestos que configuran ,sin embargo,una unidad complementaria.
<i>Tispachu</i>	"Despacho";ofrenda destinada a los seres tutelares.
<i>Titi</i>	Fragmento de cuero de felino silvestre que se incluye en ciertas ofrendas.
<i>Tunqu</i>	Maíz.
<i>Tunta</i>	Papa deshidratada de color blanco que se introduce en fardos cerrados dentro del agua ,y que se somete a la helada nocturna durante varias semanas.
<i>Turka</i>	Troca;ofrenda que pretende "cambiar" la dolencia del paciente.
<i>T'ant'a</i>	Pan.
<i>T'ant'a wawa</i>	Figurilla de pan que reproduce una criatura lactante,característico de la festividad de Todos Santos.
<i>T'aqaña</i>	Romper un hilo a tirones.Es un recurso ritual frecuente en determinados procesos de "limpia" y alejamiento de infortunios.
<i>Ulluku</i>	Papaliza. <i>Ullucus tuberosus</i> (De Lucca, 1987:164).
<i>Urqu</i>	Macho;cerro.
<i>Urqu ch'uwa</i>	Licor áspero;alcohol.
<i>Usu</i>	Enfermedad.
<i>Uywiri</i>	"El que cría".Personaje tutelar encargado de la protección del hogar,sus productos y ganados.
<i>Waka waka</i>	Danza que alude ,en tono jocoso ,a las corridas de toros.
<i>Waka phuru</i>	Bosta seca de vaca empleada para alimentar el fuego del <i>qhiri</i> .

<i>Wak'a</i>	Faja ;animal que nace con deformaciones (De Lucca,1987:168). "Espíritu protector de menor categoría" (Berg,1985:200).
<i>Wallaqi</i>	Sopa de pescado ( <i>qarachi</i> ) cocido ,bien condimentado con <i>challwa q'uwa</i> .
<i>Wankara</i>	Tambor.
<i>Wank'u</i>	Cuy,conejo de indias.
<i>Wara</i>	Estrella.
<i>Wara wara</i>	Estrellamar ,masculina o femenina cuyos fragmentos habitualmente se localizan en las <i>mesas negras</i> .
<i>Warmi</i>	Mujer,esposa.
<i>Watiya</i>	Batea.
<i>Wawa</i>	Criatura lactante.
<i>Wayna</i>	Varón joven .
<i>Wayñu</i>	Música y baile caracterizado por su ritmo vivaz,alegre y vibrante.
<i>Wayra</i>	Viento.
<i>Wayruru</i>	Pepita tropical,brillante de dos clases;la primera de color rojo puro ,escarlata que proviene de una leguminosa tropical identificada por Girault,(1988:175) como perteneciente al género <i>Erythrina</i> y que es tratada como "femenina" ( <i>qachu wayruru</i> );la segunda ,de color rojo con una mota negra perteneciente al género <i>Ormosia</i> ,es considerada como masculino ( <i>urqu wayruru</i> ). Aparecen de forma conjunta en diversas ofrendas rituales.
<i>Wilancha</i>	Sacrificio sangriento de animales, especialmente identificado con la inmolación de llamas.
<i>Willka</i>	Granos de forma oval planos ,de color negro o rojo muy oscuro que proceden de una leguminosa tropical denominada <i>Piptadenia</i> ,de la que Girault (1988:181) distingue dos clases, <i>Piptadenia grata</i> y <i>Piptadenia macrocarpa</i> , que forma parte de ciertas ofrendas rituales.
<i>Wira manq'a</i>	"Comida grasa", <i>pagansia</i> ;ofrenda destinada a la tierra.



<i>Wiraxucha</i>	Caballero.Tratamiento formal ante un blanco,criollo o extranjero.
<i>Wiska</i>	Soga trenzada.
<i>Yanantin (Yanani)</i>	Término quechua cuyo correspondiente aymara, <i>yanani</i> ,se aplica al par de elementos que siempre van juntos.
<i>Yapa</i>	Aumento.Cantidad "extra" de cualquier sustancia conseguida previo ruego a la vendedora.
<i>Yapu</i>	Terreno de cultivo.
<i>Yatiri</i>	"El que sabe".Especialista ritual aymara diestro en la lectura de coca y en la elaboración de ofrendas diversas.
<i>Yuqalla</i>	Niño,muchacho varón hasta que alcanza la pubertad.

## BIBLIOGRAFIA

ABERCROMBIE, Thomas A.

- 1986                    The politics of sacrifice: An aymara cosmology in action.  
The University of Chicago.  
Chicago, Illinois.

ADORNO, Rolena

- 1984                    "Paradigmas perdidos: Guamán Poma examina la sociedad española colonial".  
Revista Chungará, Nº13, pp 67-91.  
Universidad de Tarapacá.  
Arica-Chile.

AGUILO, Federico

- S/F                    "El l:k'ichiri: Un signo de autodefensa cultural".  
Simposio: Simbología andina.
- 1981                    Religiosidad de un Mundo Rural en proceso de cambio.  
Sucre.
- 1985                    Enfermedad y salud según la concepción aymara quechua.  
Sucre.

ALBA, Juan José

- 1989                    "Jampiris y médicos en Rakaypampa. La reestructuración de sus prácticas curativas: Una experiencia con el Centro de Comunicación y Desarrollo Andino CENDA".  
Ponencia presentada en el Congreso de Medicina Tradicional. Cochabamba.

ALBERTI, Giorgio; MAYER, Enrique (Comp.)

- 1974                    Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos.  
Institutos de Estudios Peruanos (IEP). Perú Problema, Nº12. Lima.

ALBO ,Xavier

- 1971-74 "Fichero inédito sobre el ciclo vital, el ciclo agrícola, enfermedades y medicina popular, ritos y creencias de los aymaras". La Paz.
- 1974 "Santa Vera Cruz Tatita". Allpanchis Puturinga, vol. VII, pp 163-216. Cusco.
- 1976 "El ciclo ceremonial anual en el mundo de los Llapuni". Allpanchis Puturinga, vol. IX, pp 151-176. Cusco.
- 1979a "Achacachi, medio siglo de luchas campesinas". Cuadernos de Investigación CIPCA, Nº19. La Paz.
- 1979b "¿*Khitipjjtansa*? ¿Quiénes somos? Identidad localista, étnica y clasista en los aymaras de hoy". En América Indígena, Vol. XXXIX, Nº 3; 477-528. México.
- 1981 Idiomas, escuelas y radios en Bolivia. ACLO-UNITAS. Sucre.
- 1982 "Pachanama y q'ara. El aymara ante la opresión de la naturaleza y la sociedad". 44º Congreso Internacional de Americanistas. Manchester.
- 1985 "Desafíos de la solidaridad aymara". Cuadernos de Investigación CIPCA, 25. La Paz.
- 1986 "El mundo de la coca en Coripata". En BOLDO I CLIMENT (Edit.). La coca andina. Visión indígena de un planta satanizada. pp 253-291. Instituto Indigenista Interamericano. México.
- 1987 "Bolivia: Cuarenta naciones en una". Arinsana, Nº8, pp 5-23. Caracas.

- 1991 "La experiencia religiosa aymara". En Marzal (Coord.): El rostro indio de Dios. 271-341. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- ALBO, Xavier (Comp.)
- 1988 Raíces de América: El mundo aymara. Alianza América/UNESCO, 13. Madrid.
- ALBO, Xavier y equipo CIPCA
- 1972 "Dinámica en la estructura intercomunitaria de Jesús de Machaca". América Indígena, XXXII, pp 773-816. Instituto Indigenista Interamericano, México.
- ALBO, Xavier; BARNADAS, Josep M.
- 1985 La cara campesina de nuestra Historia. UNITAS. La Paz.
- ALBO, Xavier; GREAVES, Thomas; SANDOVAL, Godofredo
- 1981 "CHUKIYAWU. La cara aymara de La Paz. I-El paso a la ciudad". En, Cuadernos de Investigación, CIPCA, 24. La Paz.
- 1982 "CHUKIYAWU. La cara aymara de La Paz. II-Una odisea: Buscar "pega". En, Cuadernos de Investigación, CIPCA, 22. La Paz.
- 1983 "CHUKIYAWU. La cara aymara de La Paz. III-Cabalgando entre dos mundos". En, Cuadernos de Investigación, CIPCA, 24. La Paz.
- 1987 "CHUKIYAWU. La cara aymara de La Paz. IV- Nuevos lazos con el campo". En, Cuadernos de Investigación, CIPCA, 29. La Paz.

ALBa, Xavier; MAMANI, Mauricio

- 1980 "Esposos , suegros y padrinos entre los aymaras". En MAYER & BOLTON (Edit.).  
Parentesco y matrimonio en los Andes, pp 283-326. Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.

ALBO, Xavier; MONAST, S.; SANCHEZ, F. y colab.

- 1972 Religiones nativas y religión cristiana. Oruro.

ALBO, Xavier; PREISWERK, Matías

- 1986 Los señores del Gran Poder. Centro de Teología Popular. La Paz.

ALBO, Xavier; QUISPE, Calixto

- 1987 "Caminos de liberación".  
Fe y pueblo, Nº18, pp 12-26. La Paz.

ALCINA, José (Comp.)

- 1984 El mito ante la Antropología y la Historia. Siglo XXI/CIS. Madrid.

ALLEN, Guillermo; ALBO, Xavier

- 1974 "Costumbres y ritos aymaras en la zona rural de Achacachi (Bolivia)".  
Allpanchis Phuturinga, Vol. IV, pp 43-38. Cusco.

ANIBARRO, Delina

- 1976 La tradición oral en Bolivia. Instituto Boliviano de Cultura. La Paz.

ANONIMO

- 1968 "Relación de las costumbres antiguas de los naturales del Pirú". (1594). En, Crónicas peruanas de interés indígena. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid.

ANSION, Juan (Edit.)

1989                    Phistacos, de verdugos a  
                         sacaosjos.  
                         Tarea. Lima.

APAZA, Ignacio

1987                    "Tatal wanqiña. Un ritual de la  
                         lluvia".  
                         Ponencia presentada en la  
                         Reunión Anual de Etnología.  
                         MUSEF. La Paz.

ARACENA, Teodoro

1987                    Patología geográfica y  
                         Antropología médica en Bolivia.  
                         Cochabamba.

ARANGUREN, Angélica

1975                    "Las Creencias y Ritos Mágicos  
                         Religiosos de los Pastores  
                         Puneños".  
                         Allpanchis Phuturinga, Vol. VIII  
                         pp. 103-132. Cusco.

ARANIBAR, Juan Carlos

S/F                      "Morfología de la vivienda de  
                         Viacha".  
                         Congreso de Arquitectos.  
                         Area centro andina.  
                         Arica. Chile.

ARGUEDAS, Jose María

1966                    Dioses y hombres de  
                         Huarocharí. (1598)  
                         Museo Nacional de Historia.  
                         Instituto de Estudios  
                         Peruanos. Lima.

ARRIAGA, Pablo José de

1968                    "La extirpación de la idolatría  
                         en el Perú" (1621). En, Crónicas  
                         Peruanas de interés indígena.  
                         Biblioteca de Autores  
                         Españoles. Madrid.

AYALA, Juan L.

1988                    Diccionario español-aymara,  
                         aymara-español.  
                         Lima.



BANDELIER, Adolph

- 1910                    The islands of Titicaca and Koati. New York.

BARNADAS, Josep Ma

- 1978                    "Apuntes para una Historia aymara". Cuadernos de Investigación CIPCA, Nº 6. La Paz

BARRE, Weston la

- 1948                    "The aymara Indians of the Lake Titicaca Plateau, Bolivia". American Anthropologist, 50 (1).
- 1963                    "The uru-chipaya".  
En , STEWARD, Julian H. (Edit.) Handbook of South American Indians, Vol. II, pp 575-585. New York.

BASTIEN, Joseph

- 1978a                    Mountain of the cóndor. Metaphor and ritual in an Andean Ayllu. St. Paul: West Publishing.
- 1978b                    "Mountain/body metaphor in the Andes". Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines 7 (Nº1-2), pp. 87-103).
- 1979                    "Land Litigation in an Andine Ayllu from 1592 until 1972". Ethnohistory, 26, pp. 101-131.
- 1981                    "Metaphorical relations between sickness, society and land in a Qollahuaya ritual". En BASTIEN, J.W.; DONAHUE, J.M. (Edit.) Health in the Andes. Washington: American Anthropological Association, 19, pp. 19-37.
- 1982a                    "Exchange between Andean and Western Medicine". Social Science and Medicine, 16, pp. 795-803.
- 1982b                    "Herbal Curing by Qollahuaya Andeans". Journal of Ethnopharmacology, 6, pp. 13-28.

- 1985 "Qollahuaya-Andean Body Concepts: A Topographical-Hydraulic Model of Physiology". American Anthropologist, 87 pp.595-611.
- 1986 "Etnofisiología andina. Evidencia Lingüística, metafórica , etiológica y etnofarmacológica para conceptos Andinos sobre el cuerpo". Arinsana, 1 pp.5-24. Cuzco.
- 1989 "A Shamanistic Curing Ritual of the Bolivian Aymara". Journal of Latin American Lore, 15, pp.73-94. UCLA Latin American Center.

BASTIEN, J.W. ; DONAHUE, J.M.

- 1981 Health in the Andes. American Anthropological Association, 12. Washington.

BERG, Hans van den

- 1980 Material bibliográfico para el estudio de los aymaras, callawayas , chipayas y urus. 3 vols. Universidad Católica Boliviana. Cochabamba.
- 1984 Material bibliográfico para el estudio de los aymaras, callawayas , chipayas y urus. Vol. IV, Suppl. I. Universidad Católica Boliviana. Cochabamba.
- 1985 Diccionario religioso aymara. Semillas II. CETA-IDEA. Iquitos.
- 1987a "Calendario Ritual Litúrgico Aymara: muestra de una identidad conservada". Reunión Anual de Etnología, tomo IV, pp.33-44. MUSEF. La Paz.
- 1987b "Divisiones del tiempo en la cultura aymara". Reunión Anual de Etnología, tomo I, pp.141-189. MUSEF. La Paz.

- 1988                    Material bibliográfico para el estudio de los aymaras, callawavas, chipavas y urus. Vol.V.Suppl.II. Universidad Católica Boliviana. Cochabamba.
- 1989a                    "La celebración de los difuntos entre los campesinos aymaras del altiplano". Anthropos.Revista Internacional de Etnología y Lingüística ,84 pp.155-175.
- 1989b                    La tierra no da así no más. Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos. CEDLA.Amsterdam.
- BERGER, Peter L.
- 1981                    Para una Teoría Sociológica de la Religión. Kairós.Barcelona.
- BERTONIO,Ludovico
- 1984                    Vocabulario de la lengua aymara.(1622). CERES-IFEA-MUSEF.Cochabamba.
- BOLDO I CLIMENT,Joan (Edit.)
- 1986                    La coca andina.Visión indígena de una planta satanizada. Instituto Indigenista Interamericano.México.
- BOLTON,Ralph
- 1972                    "Kallawaya Sorcery:description of a session". Atti del XL Congresso Internazionale degli Americanisti,pp.541-551. Roma-Génova.
- BOURRICAUD,François
- 1967                    Cambios en Puno. Instituto Indigenista Interamericano.Ediciones Especiales:48.México.

BOUYSSSE-CASAGNE, Thérèse

- 1987                    La identidad aymara.  
                         Aproximación histórica  
                         (Siglo XV, Siglo XVI).  
                         HISBOL. Biblioteca Andina, 3.  
                         La Paz.
- 1988                    Lluvias y cenizas. Dos Pachacuti  
                         en la Historia.  
                         HISBOL. Biblioteca Andina, 4  
                         La Paz.

BOUYSSSE-CASAGNE, Thérèse; HARRIS, Olivia

- 1987                    "Pacha: en torno al pensamiento  
                         aymara". En, Tres reflexiones  
                         sobre el pensamiento andino.  
                         pp. 11-59.  
                         HISBOL. Biblioteca Andina, 1.  
                         La Paz.

BRIGSS, Lucy T.; LLANQUE, Domingo

- 1986                    "El humor en el cuento aymara".  
                         Identidades andinas y lógicas  
                         del campesinado. pp 13-24.  
                         Mosca Azul Editores/Institut  
                         Universitaire d'etudes du  
                         Développement-Ginebra.  
                         Lima.

BUECHLER, Hans C.

- 1980                    The Masked Media.  
                         Aymara Fiestas and Social  
                         Interaction in the Bolivian  
                         Highlands.  
                         Approach to Semiotics, 59.  
                         The Hague: Mouton Publishers.
- 1981                    "Aymara curing practices  
                         in the context of a family  
                         history".  
                         En, BASTIEN, J.W.; DONAHUE, J.M.  
                         (Edit.) Health in the Andes.  
                         American Anthropological  
                         Association, 12. Washington.

BUECHLER, Hans C.; BUECHLER, Judith María

- 1971                    The Bolivian Aymara.  
                         Holt, Rinehart and  
                         Winston. New York.

CABIESES, Fernando

- 1974 Dioses y enfermedades. La medicina en el antiguo Perú.  
Ed. Artegraf. Lima.

CACERES, Efraín

- 1988 Si crees ,los apus te curan. Medicina Andina e Identidad Cultural.  
Centro de Medicina Andina.  
Cusco. Perú.

CADORETTE, C. R.

- 1975 "Carnaval aymara: Comentario".  
Boletín Ocasional, 18; pp. 13-18.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1976 "Un Dios o muchos dioses:  
Comentario".  
Boletín Ocasional, 29; pp. 31-56.  
Chucuito.
- 1986 "Perspectivas mitológicas del mundo aymara". Allpanchis Phuturinga, Vol X  
(2ª reimpresión); pp. 115-136.  
Instituto de Pastoral Andina.  
Cusco.

CARTER, William E.

- 1980 "El matrimonio de prueba en los Andes".  
En ,MAYER, Enrique; BOLTON, Ralph  
(Edit.) Parentesco y matrimonio en los Andes. pp. 363-423.  
Pontificia Universidad Católica del Perú.

CARTER, William E. (Comp.)

- 1983 Ensayos científicos sobre la coca.  
La Paz.

CARTER, William E.; ALBO, Xavier

- 1988 "La comunidad Aymara: Un mini-estado en conflicto".  
En, ALBO, Xavier (Comp.)  
Raíces de América: El mundo aymara.  
Alianza América/UNESCO, 13. pp  
451-492. Madrid

CARTER, William; MAMANI, Mauricio

- 1982                    Irpa Chico. Individuo y  
                         comunidad en la cultura aymara.  
                         Librería editorial Juventud.  
                         La Paz.
- 1986                    Coca en Bolivia.  
                         Librería editorial Juventud.  
                         La Paz.

CASAVARDE, Juvenal

- 1970                    "El mundo sobrenatural en una  
                         comunidad".  
                         Allpanchis Phuturinga, Vol. II,  
                         pp.121-244. Cusco.

CERECEDA, Verónica

- 1978                    "Sémiologie des tissus  
                         andins; les talegas d'Isluga".  
                         En, Annales, 33 année, pp.1017-  
                         1035. Nº5-6. París.
- 1987                    "Aproximaciones a una estética  
                         andina. De la belleza al tinku".  
                         En, Tres reflexiones sobre el  
                         pensamiento andino, pp.133-231.  
                         HISBOL. Biblioteca Andina, 1.  
                         La Paz.

CIEZA DE LEON, Pedro de

- 1984                    "La crónica del Perú". (1553)  
                         Crónicas de América, 4.  
                         Historia 16. Madrid.

COBO, Bernabé

- 1964                    "Historia del Nuevo  
                         Mundo". (1653)  
                         En, Obras del padre Bernabé  
                         Cobo, de la Compañía de Jesús.  
                         Biblioteca de Autores  
                         Españoles. Madrid.

COLQUE, Matilde

- 1988                    "Discurso de una yatiri  
                         quechua". Fe y Pueblo, 13;  
                         pp.14-16. La Paz.

CONDORI, Florencio

- 1989                    "Todos Santos: Los muertos  
                         visitan a los vivos".  
                         Presencia. La Paz.



CONTRERAS, Jesús

- 1985                    Subsistencia, ritual y poder en los Andes.  
Edit. Mitre. Barcelona.

CONKLIN, William J.

- 1987                    "Geografía mítica de la Sierra Sur Andina".  
Revista Chungará, No 18,  
pp.145-161.  
Universidad de Tarapacá.  
Arica. Chile.

COSTA ARGUEDAS, José Felipe

- 1967                    Diccionario del folklore boliviano.  
Universidad Mayor de San Xavier de Chuquisaca.

COTARI, Daniel; MEJIA, Jaime; CARRASCO, Víctor

- 1978                    Diccionario aymara-castellano castellano-aymara.  
Instituto de Idiomas, Padres de Maryknoll. Cochabamba.

CRANKSHAW, Mary E.

- 1980                    Changing faces of the achachilas: Medical systems and culture identity in a highland Bolivia village . Amhersts:  
University of Massachussetts.

CUMMINGS, Peter

- 1980                    "Mesa" and Carnival: aspects of the Quechua view of the world and man in Cochabamba.  
Unpublished M.Phil. thesis.  
University of St. Andrews. Centre of Latin American Linguistic Studies.

- S/F                    "La medicina mágica de los valles de Cochabamba".  
Faces. Monografía, pp.1-57.  
Cochabamba.

CHOQUE, María Eugenia

- 1987                    "Religión aymara: Illiman achachila, un wak'a mayor".  
Reunión Anual de Etnología,  
Tomo I, pp.45-59. MUSEF. La Paz.

DALLE, Luis

- 1969 "El despacho".  
Allpanchis Phuturinga, Vol. I  
pp.139-154.  
Instituto de Pastoral Andina.  
Cusco.

DAVIDSON, Judith R.

- 1983 "La sombra de la vida: La  
placenta en el mundo andino".  
Boletín del Instituto Francés  
de Estudios Andinos, 12.3,4.  
pp.69-81. Lima.

DE LUCCA, Manuel

- 1987 Diccionario práctico  
aymara-castellano  
castellano-aymara.  
Edit. Los amigos del Libro.  
La Paz/Cochabamba.

D'HARCOURT, Marguerite; D'HARCOURT, Raoul

- 1959 "La musique des aymaras sur  
les hauts plateaux boliviens".  
Journal de la Société des  
Américanistes. Nouvelle Série,  
Tome XLVIII, pp.5-133. París.

DOUGLAS, Mary

- 1973 Pureza y peligro. Un análisis  
de los conceptos de  
contaminación y tabú.  
Edit, Siglo XXI. Madrid.

- 1978 Símbolos naturales.  
Exploraciones en Cosmología.  
Alianza Universidad. Madrid.

DURKHEIM, Emile

- 1982 Las formas elementales de la  
vida religiosa.  
Akal/Universitaria. Madrid.

DUVIOLS, Pierre

- 1977 La destrucción de las  
religiones andinas (durante la  
colonía y la conquista).  
UNAM. México.

- 1980 "Periodización y política:  
La Historia prehispánica del  
Perú según Guamán Poma de  
Ayala". Boletín del Instituto  
Francés de Estudios Andinos 9.  
3,4.pp.1-18. Lima.
- 1984 "Albornoz y el espacio ritual  
andino prehispánico. Instrucción  
para descubrir todas las guacas  
del Pirú y sus camayos y  
haciendas". Revista Andina, 3;  
pp.169-222.  
Centro de Estudios Rurales  
Andinos, Bartolomé de Las Casas.  
Cusco.
- 1986 "Los nombres quechua de  
Viracocha, supuesto "Dios  
creador" de los  
evangelizadores".  
Allpanchis Phuturinga, 10.  
pp 53-63. Instituto de Pastoral  
Andina. Cusco.
- EARLS, John ; SILVERBLATT, Irene
- 1978 "La realidad física y social en  
la cosmología andina".  
Actes du XLII Congrès  
International des Américanistes  
, 4 pp. 299-325. París.
- ESCOBAR, Filemón
- 1986 "La mina vista desde el  
guardatojo".  
Cuadernos de Investigación  
CIPCA, 27. La Paz.
- ESTEVA, Claudio
- 1972 "Ayni, minka y faena en  
Chinchero, Cuzco".  
Revista Española de  
Antropología Americana  
Vol 7:2. Madrid.
- FERNANDEZ, Marcelo
- 1987 "El Illimani: Memoria social  
indígena".  
Reunión anual de Etnología.  
Tomo I pp 273-282.  
MUSEF. La Paz.

FIRESTONE, Homer L.

1988 Pachamama en la cultura andina.  
Edit. Los amigos del libro.  
La Paz.

FLORES, Jorge A.

1977 "Enqa, enqaychu, illa y khuya  
rumi". En. FLORES, Jorge A. (Comp.)  
Pastores de puna.  
Uywamichiq pumarunakuna.  
Instituto de Estudios Peruanos.  
Lima.

FORBES, David

1870 "On the Aymara Indians of  
Bolivia and Perú".  
The Journal of the Ethnological  
society of London, 2, pp 193-305.  
Londres.

FRISANCHO, David

1988 Medicina indígena y popular.  
(1971) Edit. Los Andes. Lima.

FUENZALIDA, Fernando

1979 "El Cristo pagano de los Andes:  
Una cuestión de identidad y  
otra sobre las eras solares".  
Debates en Antropología, 4,  
pp 1-22. Lima.

1980 "Santiago y el wamani: Aspectos  
de un culto pagano en Moya".  
Debates en Antropología, 5,  
pp 155-187. Lima.

GALLEGOS, A.L.

1980 "Previsión del clima entre los  
aymara". América Indígena, XXXX, 1  
pp 135-141. Instituto  
Indigenista Interamericano.  
México.

GIOBELLINA, Fernando

1990 "Sentido y orden. Estudios de  
clasificaciones simbólicas".  
Cuadernos Galileo de Historia  
de la Ciencia, 10.  
Consejo Superior de  
Investigaciones Científicas.  
Madrid.

GIRAULT, Louis

1987 Kallawaya. Curanderos itinerantes de los andes. Investigación sobre prácticas medicinales y mágicas (1984).  
UNICEF-OPS-OMS. La Paz.

1988 Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú.  
(1972) CERES-MUSEF-QUIPUS.  
La Paz.

GISBERT, Teresa

1980 Iconografía y mitos indígenas en el arte. Edit. Gisbert & Cia  
S.A. La Paz.

1984 "El ídolo de Copacabana, la Virgen María y el mundo mítico de los aymaras. Algunos aspectos del mundo religioso andino durante el Siglo XVI".  
Yachay, N°1; pp. 25-39.  
Universidad Católica Boliviana.  
Cochabamba.

1988 Historia de la vivienda y los asentamientos humanos de Bolivia. IPGH. México.

GISBERT, Teresa; ARZE, Silvia; CAJIAS, Martha

1987 Arte textil y mundo andino.  
Edit. Gisbert & Cia. La Paz.

GONZALEZ, José Luis

1986 "La cruz en la sociedad rural andina".  
Boletín del Instituto de Estudios Aymaras, 2(24); pp. 27-50  
Chucuito.

1989 El huanca y la cruz: Creatividad y autonomía en la religión popular.  
TAREA/IDEA. Lima.

GOW, David D.; GOW, Rosalind

1975 "La alpaca en el mito y el ritual".  
Allpanchis Phuturinga. Vol. 8, pp. 141-164.  
Instituto de Pastoral Andina.  
Cusco.

GREBE, Ma Ester

1983

"En torno a los ritos terapéuticos astrales de Isluga". Revista Chungará, No 10 pp.155-164. Universidad de Tarapacá. Arica. Chile.

1986

"Migración, identidad y cultura aymará: Puntos de vista del actor". Revista Chungará, No 16-17 pp.205-223. Universidad de Tarapacá. Arica. Chile.

GREGOIRE, Michel; VELASCO, Mónica; SAAVEDRA, Oscar

1990

El presente en la ciudad del futuro. Diagnóstico de las condiciones de vida y del consumo de droga de la población juvenil de la ciudad de El Alto de La Paz, Bolivia. CEE-CCF-ENDA BOLIVIA. La Paz.

GUAMAN POMA, Felipe

1987

Nueva crónica y buen gobierno. (1615). Historia 16. Madrid.

GUERRA, Alberto

1991

Chipaya. Un enigmático grupo humano. Edit. Lilial. Oruro.

GUCHTE, Maarten Van de

1984

"El ciclo mítico de la piedra cansada". Revista Andina, 2. pp.539-556. Centro de Estudios Rurales Andinos, Bartolomé de Las Casas. Cusco.

GUTIERREZ, Manuel

1984

"Historia, identidad y mesianismo en la mitología andina". En, ALCINA, José (Comp.) El mito ante la Antropología y la Historia, pp.127-165. CIS-Siglo XXI. Madrid.



- 1988 "Hipótesis sobre la significación de la mama-huaca".  
En, GUTIERREZ, Manuel  
(Comp.) Mito y ritual en américa, pp.286-323. Edit.  
Alhambra, Madrid.
- GUTIERREZ, Manuel (Comp.)
- 1988a Alimentación Iberoamericana. Símbolos y significados.  
Fundación Xavier de Salas.  
Instituto Indigenista  
Interamericano.  
Trujillo/México DF
- 1988b Mito y ritual en América.  
Edit. Alhambra, Madrid.
- GUZMAN, Gonzalo; RANABOLDO, Claudia
- 1986 "Informe: Primer encuentro regional de médicos tradicionales kallawayas".  
Arinsana, 1 pp.81-83. Cuzco.
- HARDMAN, Martha J.
- 1988 "Jaqi Aru: La lengua humana".  
En, ALBO, Xavier (Comp.)  
Raíces de América: El mundo aymara. pp.155-205.  
Alianza América/UNESCO, 13.  
Madrid.
- HARDMAN, Martha J. (Edit.)
- 1981 The Aymara Language in Its Social and Cultural Context.  
University of Florida Social  
Sciences Monograph, 67.  
Gainesville.
- HARDMAN, M.J.; VASQUEZ, J.; YAPITA J.D.
- 1988 Aymara. Compendio de estructura fonológica y gramatical.  
Instituto de Lengua y Cultura  
Aymara. La Paz.
- HARRIS, Olivia
- 1978 "De l'asymétrie au triangle. Transformations symboliques au Nord de Potosí". Annales, année 33  
Nº5-6, pp.1108-1125. París.

- 1983 "Los muertos y los diablos entre los laymi de Bolivia".  
Revista Chungará, 11, pp. 135-152.  
Universidad de Tarapacá, Arica.
- 1985 "Una visión andina del hombre y la mujer".  
Allpanchis phuturinga, Nº 25, pp. 17-42. Instituto de Pastoral Andina, Cusco.
- 1987 Economía étnica.  
HISBOL, Breve Biblioteca de Bolsillo, 3. La Paz.
- HATCH, John K.
- 1983 Nuestros conocimientos. Prácticas agropecuarias tradicionales en Bolivia.  
Vol. I: Región Altiplano. MACA-AID-RDS, La Paz.
- HERTZ, Robert
- 1990 La muerte y la mano derecha.  
Alianza Universidad, Madrid.
- HEYDUK, Daniel
- 1971 Huayrapampa: Bolivian Highland Peasants and the New Social Order.  
Latin American Studies Program. Dissertation Series.  
Cornell University.
- HICKMAN, John M.
- 1975 Los aymaras de Chinchera, Perú.  
Instituto Indigenista Interamericano, México.
- HOMERO, Néstor
- 1978 La medicina popular en el noroeste argentino.  
Temas de Antropología, 2. Edit. Huemul, Buenos Aires.
- HUBERT, Henri ; MAUSS, Marcel
- 1970 "De la naturaleza y de la función del sacrificio".  
En, MAUSS, Marcel; Lo sagrado y lo profano, Obras I, pp. 143-262.  
Barral Editores.  
Breve Biblioteca de Reforma. Barcelona.

HUANCA, Tomás

- 1990 El yatiri en la comunidad aymara.CADA-HISBOL.La Paz.

INDICEP

- 1979a "Medicina aymara".  
Boletín del Instituto de Estudios Aymaras, 2 (4); pp.50-55  
Chucuito.

- 1979b "Compendio de Medicina Herbácea Aymara".  
Boletín Ocasional, 2(4); pp.57-69  
Chucuito.

INSTITUTO INDIGENISTA INTERAMERICANO

- 1989 La coca...tradición,rito, identidad.  
México.

INSTITUTO INTERNACIONAL DE INTEGRACION:  
(Convenio Andrés Bello).

- 1987 Bibliografía sobre medicina tradicional del área andina.  
La Paz.
- 1988 Compilación de estudios sobre medicina kallawaya.  
La Paz.

INTIPAMPA, Carlos

- 1991 Opresión y aculturación. La evangelización de los aymara.CEPITA-HISBOL-ISETRA.  
La Paz.

IRARRAZABAL, Diego

- 1984 "Pachamama,vida divina para gente abatida".  
Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2 (18);  
pp.100-113.Chucuito.

ISBELL, Billie Jean

- 1978 To Defend Ourselves:Ecology and Ritual in an Andine Village.  
Latin American Monographs,Nº47.  
Institute of Latin American Studies. Austin:University of Texas Press.

IZKO, Javier

- 1985 "Magia espacial y religión telúrica en el Norte de Potosí" Yachay, 2(3); pp.67-107. Universidad Católica Boliviana. Cochabamba.

JOHNSSON, Mick

- 1986 Food and Culture among Bolivian Aymara. Symbolic Expressions of Social Relations. Uppsala Studies in Cultural Anthrcpology, 7.

JORALEMON, Donald

- 1985 "Altar Symbolism in Peruvian Ritual Healing". Journal of Latin American Lore, 11 (1). pp 3-29. UCLA Latin American Center. University of California.

JORDA, Enrique

- 1981 La cosmovisión aymara en el diálogo de la fe. Teología desde el Titicaca. Tesis Doctoral. Facultad de Teología Pontificia y Civil. Lima.

KELLY, David

- 1979 "Aspectos antropológicos del rito aymara". Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2(5); pp.12-26. Chucuito.

KESSEL, Jan Van

- 1980 Holocausto al progreso. Los Aymaras de Tarapacá. CEDLA. Amsterdam.
- 1983 "Ayllu y ritual terapéutico en la medicina andina". Revista Chungará, No 10: pp.165-176. Universidad de Tarapacá. Arica. Chile.
- 1989 "Ritual de producción de los aymaras". Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2(31); pp.32-42 Chucuito.

KUSCH, Rodolfo

1972 "Interpretación de las  
religiones nativas".  
En, ALBO, X.; MONAST, S. *et al.*  
Religiones nativas y religión  
cristiana. Oruro.

1977 El pensamiento indígena y  
popular en América.  
HACHETE. Buenos Aires.

LAKOFF, George; JOHNSON, Mark

1986 Metáforas de la vida cotidiana.  
Cátedra. Madrid.

LAMBERT, Berndt

1980 "Bilateralidad en los Andes".  
En, MAYER, E.; BOLTON, R. (Edit.)  
Parentesco y matrimonio en los  
Andes, pp. 11-54.  
Pontificia Universidad  
Católica del Perú. Lima.

LEONARD, Olen E.

1966 El cambio económico y social en  
cuatro comunidades del  
Altiplano de Bolivia.  
Instituto Indigenista  
Interamericano. México.

LEVY-STRAUSS, Claude

1987 El origen de las maneras de  
mesa. Mitológicas III.  
Siglo XXI. Madrid.

LIBERMAN, Kitula; GODINEZ, Armando; ALBO, Xavier

1989 "Mundo rural andino". En,  
Para comprender las culturas  
rurales en Bolivia, pp. 18-156.  
Ministerio de Educación y  
Cultura. CIPCA-UNICEF. La Paz.

LIRA, Jorge A.

1985 Medicina Andina. Farmacopea y  
Ritual. Biblioteca de la  
tradición oral andina, 6.  
Centro de Estudios Rurales  
Andinos, Bartolomé de Las Casas.  
Cusco.

LIZARRAGA, Karen

1988

Identidad nacional y estética andina: Una teoría peruana del arte. CONCYTEC. Lima.

LOPEZ-BARALT, Mercedes

1988

Icono y conquista. Guamán Poma de Ayala. HIPERION. Madrid.

LOZA, Gregorio

1971

"La vivienda aymara".  
Pumapunku, Nº3; pp.68-73.  
La Paz.

LUIS-BLANC, François; URRUNAGA, R.

1988

"Conception aymara des maladies et de leurs causes".  
Journal de la Société des Américanistes, XXIV; PP.71-85.  
París.

LLANQUE, Domingo

1969

"Los valores Culturales de los Aymaras". Allpanchis Phuturinga. Vol.1; pp.123-133. Instituto de Pastoral Andina. Cusco.

1982

"El trato social entre los aymaras".  
Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2(12) pp.58-69.  
Chucuito.

1986

"Producción alimentaria y ritos agrícolas entre los aymaras".  
Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2(24) pp.4-26.  
Chucuito.

1990

La cultura aymara. Desestructuración o afirmación de identidad.  
IDEA/Tarea. Lima.

LLANQUE, Justino

1974

Religiosidad en la agricultura aymara. Escuela Normal Superior San Juan Bosco. Salcedo/Puno.

MAMANI, Alejandro

1988

"Historia y cultura de Cohana".  
Biblioteca de Autores étnicos.  
HISBOL. La Paz.



MAMANI, Brindis

- 1975 "La mujer en la cultura aymara".  
Boletín Ocasional, 28; pp. 1-11.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.

MAMANI, Mauricio

- 1988 "Agricultura a los 4.000  
metros". En, ALBO, Xavier (Comp.)  
Raíces de América: El mundo  
aymara. pp. 75-128.  
Alianza América/UNESCO, 13.  
Madrid.

MAMANI, G.B.; MENDOZA, S.

- 1981 "Concepto de los aymaras sobre  
las enfermedades y sus causas".  
Boletín del Instituto de  
Estudios Aymaras 2 (8): 22-35.  
Chucuito.

MANNARELLI, Ma Emma

- 1983 "Inquisición y mujeres: Las  
hechiceras en el Perú durante  
el Siglo XVII".  
Revista Andina, N°1; pp. 141-156.  
Centro de Estudios Rurales  
Andinos, Bartolomé de Las Casas.  
Cusco.

MANRIQUE, Nelson

- S/F "El otro" de la modernidad:  
los pastores de puna".  
Comunicación presentada en el  
Encuentro de Americanistas  
Españoles (25-29 Nov. 1991),  
celebrado en el Instituto  
Ortega y Gasset de Madrid.

MARISCOTTI, A.M.

- 1978a Pachamama Santa Tierra.  
Contribución al estudio de la  
religión autóctona de los  
andes centro meridionales.  
G. Mann Verlag. Berlín.
- 1978b "Los curi y el rayo".  
Actes du XLII Congrès  
International des Américanistes  
4; pp. 365-375. París.

MARTINEZ, Gabriel

- 1976 "El sistema de los uywiris de Isluga". En, Homenaje al Dr. Gustavo Le Paige, pp. 255-327. Antofagasta.
- 1983 "Los dioses de los cerros en los Andes". Journal de la Société des Américanistes, 69 pp. 85-115. París.
- 1987 Una mesa ritual en Sucre. Aproximaciones semióticas al ritual andino. Biblioteca Andina, 3. HISBOL/ASUR. La Paz.
- 1989 Espacio y pensamiento. I. Andes meridionales. Biblioteca Andina, 6. HISBOL. La Paz.

MARZAL, Manuel Ma.

- 1971a El mundo religioso de Urcos. Instituto de Pastoral Andina. Cusco.
- 1971b "¿Puede un campesino cristiano ofrecer un "pago a la Tierra"?". Allpanchis Phuturinga, Vol. 3; pp 116-128. Instituto de Pastoral Andina. Cusco.
- 1988 "Persistencia y transformación de ritos y sacerdocio andinos en el Perú". En, GUTIERREZ, Manuel (Comp.) Mito y ritual en América. pp 263-285. Edit. Alhambra. Madrid.
- 1991 "La religión quechua surandina peruana". En, MARZAL, Manuel Ma. El rostro indio de Dios. pp. 195-267. Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.

MARZAL, Manuel M. (Coord.)

- 1991 El rostro indio de Dios. Pontificia Universidad Católica del Perú.

MAUSS, Marcel

- 1971 "Ensayo sobre los dones: Razón y forma del cambio en las sociedades primitivas". En, MAUSS, Marcel Sociología y Antropología; pp.153-263. Edit. Tecnos. Madrid.

MAYORGA, Sylvia; PALACIOS, Félix ; SAMANIEGO, Ramiro

- 1976 "El rito aymara del despacho". Allpachis Phuturinga. Vol. IX pp. 225-241. Instituto de Pastoral Andina. Cusco.

MENDOZA, Santiago

- 1978 "Salud y enfermedad en la cultura aymara". Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2 (2); pp40-60. Chucuito.

- 1981 "Los espíritus y las enfermedades". Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2 (9); pp.9-17. Chucuito.

- 1983 "Las fiestas comunales y la religión". Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2(15); pp32-41. Chucuito.

METRAUX, Alfred

- 1934 "Contribution au folklore andin". Journal de la Société des Américanistes, 26; pp. 67-102. París.

- 1973 Religión y magias indígenas en América del Sur. Aguilar ediciones. Madrid.

MC GOURN, Francis

- 1977 "Liturgia Aymara (un modelo para cultos y misas para comunidades aymaras)". Boletín Ocasional ,45; pp.1-21. Instituto de Estudios Aymaras. Chucuito.

MILLA, Carlos

1986

Génesis de la cultura andina.  
(1984) CISA.Lima.

MILLONES, Luis

1973a

"Un movimiento nativista:  
el Taki Onqoy".En,OSSIO,Juan  
(comp.) Ideología mesiánica del  
mundo andino.pp. 83-94.Ignacio  
Prado Pastor.Lima.

1973b

"Nuevos aspectos del Taki  
Onqoy".En, OSSIO,Juan  
Ideología mesiánica del mundo  
andino.pp.95-101.  
Ignacio Prado Pastor.Lima.

1975

"Economía y ritual en los  
Condesuyos de Arequipa.Pastores  
y tejedores del siglo XIX.  
Allpanchis Phuturinga,Vol.VIII;  
pp 45-66.Instituto de Pastoral  
Andina.Cusco.

1982

"Brujerías de la Costa /  
Brujerías de la Sierra: Estudio  
Comparativo de dos Complejos  
Religiosos en el Area Andina".  
En,MILLONES, L.; TOMOEDA, H.  
(Edit.) El hombre y su ambiente  
en los Andes centrales;  
pp.229-274.Senri Ethnological  
Studies,Nº10.National Museum of  
Ethnology.Osaka.

1983

"Medicina y magia:Propuesta  
para un análisis de los  
materiales andinos".  
Boletín del Instituto Francés  
de Estudios Andinos,12 Nº 3-4;  
pp.63-68.Lima.

1988a

"Taki Onqoy o el segundo  
mañay".  
Cuadernos Simón Rodríguez,15.  
pp.5-11. Edit.Biblos,Buenos  
Aires.

1988b

"Selección de testimonios  
referentes al Taki Onqoy".  
Cuadernos Simón Rodríguez,15.  
pp.15-21.Edit.Biblos,Buenos  
Aires.

- 1988c "Los curacas idólatras de la sierra central".Cuadernos Simón Rodríguez.15;pp 23-35.  
Edit. Biblos,Buenos Aires.
- 1988d "Los ganados del señor. Mecanismos de poder en las comunidades andinas".Cuadernos Simón Rodríguez,15;pp.39-65.  
Edit. Biblos,Buenos Aires.
- MILLONES, Luis (comp.)
- 1990 El retorno de las huacas. Estudios y documentos del siglo XVI.Instituto de Estudios Peruanos / Sociedad Peruana de Psicoanálisis.Lima.
- MILLONES,L.;TOMOEDA,H. (Edit.)
- 1982 El hombre y su ambiente en los Andes centrales.  
Senri Ethnological Studies,Nº10  
National Museum of Ethnology.  
Osaka.Japón.
- MIRACLE, Andrew W.Jr.;YAPITA,Juan de Dios
- 1981 "Time and Space in Aymara".  
En,HARDMAN,Martha (Edit.)  
The Aymara Language in Its Social and Cultural Context.  
Univesity of Florida Social Sciences Monograph ,67.  
Gainesville.
- MOLINA Cristóbal de;ALBORNOZ, Cristóbal de
- 1989 Fábulas y mitos de los incas.  
Historia 16.Madrid.
- MOLINIE, Antoinette
- 1985 "Tiempo del espacio y espacio del tiempo en los Andes".  
Journal de la Societé des Américanistes,LXXI;pp.97-114.  
París.
- 1986-87 "El simbolismo de frontera en los Andes".Revista del Museo Nacional,XLVIII;pp.251-286.  
Lima.

- 1988 "Sanglantes et fertiles frontières. A propos des batailles rituelles andines". Journal de la Société des Américanistes, LXXIV; pp 49-70. París.
- MONAST, J.E.
- 1972 Los indios Aimaraes: ¿Evangelizados o solamente bautizados? (1965). LOHLE. Buenos Aires.
- MONTES, Fernando
- 1986 La máscara de piedra. Simbolismo y personalidad aymaras en la Historia. QUIPUS. La Paz.
- MOROTE, Efraín
- 1988 Aldeas sumergidas. Cultura popular y sociedad en los Andes. Biblioteca de la tradición oral andina, 9. Centro de Estudios Rurales Andinos Bartolomé de Las Casas. Cusco.
- MÜLLER, Tomás y Helga
- 1984 "Cosmovisión y celebraciones del mundo andino". Allpanchis phuturanga, 23; pp. 161-176. Instituto de Pastoral Andina. Cusco.
- MUÑOZ-BERNAND, Carmen
- 1986 Enfermedad, daño e ideología. Ediciones Abya Yala.
- MURUA, Martín de
- 1987 Historia General del Perú. (1611). Historia 16. Madrid.
- MURRA, John
- 1978 "El tráfico de mullu en la costa del Pacífico". (1971). En Formaciones económicas y políticas del mundo andino, pp. 255-267. Instituto de Estudios Peruanos. Lima.



NACHTIGALL, Horst

- 1975 "Ofrendas de Llamas en la Vida Ceremonial de los Pastores de la puna de Moquegua (Perú) y de la puna de Atacama (Argentina) y consideraciones histórico-culturales sobre la ganadería indígena". Allpanchis Phuturinga, Vol.8; pp.133-140.Instituto de Pastoral Andina.Cusco.

NASH, June

- 1985 "Religión, rebelión y conciencia de clase en las comunidades mineras". Allpanchis Phuturinga, No 26; pp.115-135.Instituto de Pastoral Andina.Cusco.

NEWPOWER, P.

- 1988 "Pachjiri.Montaña sagrada de los aymaras".Fe y Pueblo, No13; pp.18.Centro de Teología Popular.La Paz.

NUÑEZ DEL PRADO, Juan Víctor

- 1970 "El mundo sobrenatural de los Quechuas del Sur del Perú, a través de la Comunidad de Qotobamba". Allpanchis Phuturinga, Vol.II; pp. 121-243.Instituto de Pastoral Andina.Cusco.

NUÑEZ, Mario

- 1985 "Ritos entre pescadores lacustres aymaras". Boletín del Instituto de Estudios Aymaras, 2(20); pp.4-9.Chucuito.

OBLITAS, Enrique

- 1969 Plantas Medicinales de Bolivia. Farmacopea Callawaya. Edit.Los amigos del libro. Cochabamba/La Paz.
- 1978 Cultura callawaya.(1963) Talleres Gráficos Bolivianos. La Paz.

"La lengua secreta de los

- incas".  
1988 En, INSTITUTO INTERNACIONAL DE INTEGRACION (Convenio Andrés Bello) Compilación de estudios sobre medicina kallawaya, La Paz.
- OCHOA, Víctor
- 1974a "Formación de la jerarquía de los yatiris".  
Boletín Ocasional, 14; pp.1-6.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1974b "El proceso de la formación del hombre aymara (Primera parte-De niño a joven)".  
Boletín Ocasional, 15; pp.1-9.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1975a "Ceremonia a los granizos (Chhijjchhi)".  
Boletín Ocasional, 17; pp.1-9.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1975b "Carnaval Aymara".  
Boletín Ocasional, 18; pp.1-13.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1975c "Semana Santa y Pascua en la Cultura Aymara".  
Boletín Ocasional, 19; pp.1-9.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1975ch "La Astronomía Aymara".  
Boletín Ocasional, 20; pp.1-17.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1975d "Ritos y Ceremonias de Perdón y Reconciliación en la Cultura Aymara".  
Boletín Ocasional, 21; pp.1-24.  
Chucuito.
- 1975e "Ritos y fiestas a los ganados".  
Boletín Ocasional, 22; pp.1-25.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.

- 1975f "Medicina Popular en la Cultura Aymara".  
Boletín Ocasional, 23-24; pp. 1-44  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1975g "El Matrimonio en la Cultura Aymara".  
Boletín Ocasional, 25; pp. 1-31.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1976a "La fiesta de San Juan".  
Boletín Ocasional, 33; pp. 1-16.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1976b "Alacita en la Cultura Aymara".  
Boletín Ocasional, 35; pp. 1-12.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1976c "Ritos de cosecha (Pentecostés)".  
Boletín Ocasional, 33; pp. 1-16.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1976ch "Ritos para la construcción de la casa".  
Boletín Ocasional, 36; pp. 1-20.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1976d "Ritos para la Siembra".  
Boletín Ocasional, 37; pp. 1-17.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1976e "Ritos para Difuntos".  
Boletín Ocasional, 39; pp. 1-18.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1976f "Ritos, Conceptos y Prácticas Sobre el Nacimiento".  
Boletín Ocasional, 40; pp. 1-13.  
Chucuito.
- 1977a "Oración Aymara".  
Boletín Ocasional, 41; pp. 1-13.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1977b "La emigración en la Cultura Aymara".  
Boletín Ocasional, 44; pp. 1-25.  
Chucuito.

- 1977c "Educación Aymara".  
Boletín Ocasional, 46; pp.1-25.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1977ch "Génesis Aymara.(Mitos de  
Creación)".  
Boletín Ocasional, 47; pp.1-25.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1977d "Conflictos y Relaciones entre  
la Religión Aymara y el  
Catolicismo".  
Boletín Ocasional, 48; pp.1-31.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.
- 1978a "Cosmovisión".  
Boletín del Instituto de  
Estudios Aymaras 2(1);  
pp.22-32. Chucuito.
- 1978b "Cosmovisión aymara (segunda  
parte)".  
Boletín del Instituto de  
Estudios Aymaras 2(2);  
pp.25-39. Chucuito.
- 1978c "Cosnovisión aymara (tercera  
parte)".  
Boletín del Instituto de  
Estudios Aymaras 2(3):pp.1-13.  
Chucuito.
- 1979a "Primer encuentro sobre  
medicina natural y cultura  
aymara".  
Boletín del Instituto de  
Estudios Aymaras 2(4);  
pp.30-48. Chucuito.
- 1979b "La cosecha en la cultura  
aymara".  
Boletín del Instituto de  
Estudios Aymaras 2(5);  
pp.1-11. Chucuito.
- 1988 "Cuento del Egeqo". En, ALBO, J.  
(Edit.) Raíces de América. El  
mundo aymara.  
Alianza América/UNESCO, 13.  
Madrid.

OCHOA, Víctor; SAYRITUPA, Domingo

1975 "Navidad en la cultura  
aymara".  
Boletín Ocasional, 20; pp. 1-11.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.

1976 "Murusiña (Primer corte de  
pelo)".  
Boletín Ocasional, 30; pp. 1-11.  
Instituto de Estudios Aymaras.  
Chucuito.

OPORTO, Luis ; FERNANDEZ, Roberto

1981 "La fiesta de Todos los  
Santos. Casos particulares".  
Revista boliviana de  
etnomusicología y folklore 2  
(1); pp. 11-22. La Paz.

ORTEGA, Fernando

1980 "La dicotomía caliente/frío en  
la medicina andina. (El caso de  
San Pedro de Casta)".  
Debates en Antropología, Nº5;  
pp. 115-139.  
Pontificia Universidad  
Católica del Perú. Lima

ORTNER, Sherry B.

1979 "On key symbols".  
American Anthropologist, 75.  
pp. 1336-1346.

ORTIZ, Alejandro

1982 "El demonio andino".  
Ethnica, 18; pp. 119-133.  
Barcelona.

OSSIO, Juan M.

1978 "El simbolismo del agua y la  
representación del tiempo y el  
espacio en la fiesta de la  
acequia de la comunidad de  
Andamarca".  
Actes du XLII Congrès  
International des  
Américanistes 4, pp. 377-395.  
París.

- 1988 "Aspectos simbólicos de las comidas andinas".  
En, GUTIERREZ, Manuel (Comp.)  
Alimentación Iberoamericana.  
Símbolos y significados.  
Fundación Xavier de Salas.  
Instituto Indigenista  
Interamericano.  
Trujillo/México DF.
- OSSIO, Juan M. (Comp.)
- 1973 Ideología mesiánica del mundo andino.  
Ignacio Prado Pastor. Lima.
- OSSIO, Juan M. (Coord.)
- 1989 "Cosmovisión andina y uso de la coca" (1986). En La coca... tradición, rito, identidad,  
pp. 231-381.  
Instituto Indigenista  
Interamericano. México.
- PAREDES, M. Rigoberto
- 1976 Mitos, supersticiones y supervivencias populares de Bolivia (1920). La Paz.
- OTERO, Gustavo A.
- 1951 La Piedra Mágica. Vida y Costumbres de los Indios Callahuayas de Bolivia.  
Instituto Indigenista  
Interamericano. México.
- OVERGAARD, Lisbeth
- 1976 "Reconciliación entre los aymaras bolivianos".  
Allpanchis Phuturinga, Vol. IX;  
pp. 243-250. Instituto de Pastoral Andina. Cusco.
- 1977 La vida religiosa de los aymaras en la parroquia de Achacachi y el impacto del trabajo del grupo misionero.  
Achacachi.



PACHACUTI YAMQUI, Joan de Santa Cruz

- 1968 "Relación de antigüedades  
deste reyno del Perú".1615.  
Crónicas peruanas de interés  
indígena, pp.280-319.  
Biblioteca de Autores  
Españoles.Madrid.

PALACIOS, Félix

- 1982 "El simbolismo aymara de la  
casa".  
Boletín del Instituto de  
Estudios Aymaras 2(12);  
pp.37-57.Chucuito.
- 1983 "Muerte en los Andes:  
estructura social y ritual  
entre los pastores aymaras".  
Boletín del Instituto de  
Estudios Aymaras 2(13);  
pp.48-68.Chucuito.

PAREDES CANDIA, A.

- 1981 Diccionario mitológico de  
Bolivia.  
Edit.ISLA/POPULAR.  
La Paz.
- 1986 La comida popular boliviana.  
Librería Editorial, Popular.  
La Paz.

PAREDES,M.Rigoberto

- 1976 Mitos,Supersticiones y  
Supervivencias Populares de  
Bolivia. Biblioteca del  
sesquicentenario de la  
República,17.La Paz.

P'AXI,Rufino;QUISPE,Calixto;ESCOBAR,Néstor;CONDE,Ramón

- 1988 "Religión aymara y  
cristianismo".  
Fe y Pueblo,13;pp.6-13.  
Centro de Teología Popular.  
La Paz.

PEASE, Franklin

- 1973 El Dios creador andino.  
Ediciones Mosca azul.Lima.

PLATT, Tristan

- 1980 "Espejos y Maíz:El concepto de Yanantin entre los Macha de Bolivia".  
En, MAYER, E; BOLTON, R. (Edit.)  
Parentesco y matrimonio en los Andes; pp.139-182. Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.
- 1987 "The Andean Soldiers of Christ. Confraternity organization, the muss of the sun and regenerative warfare in rural Potosí (18th-20th centuries)".  
Journal de la Société des Américanistes, LXXIII; pp.139-192. París.
- 1988 "Religión andina y conciencia proletaria".  
Fe y Pueblo, 13; pp.31-35.  
Centro de Teología Popular. La Paz.

POLIA, Mario

- 1988a "Glosario del curanderismo andino en el Departamento de Piura. Perú".  
Revista Antropológica, 6; pp 179-238.  
Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.
- 1988b Las lagunas de los encantos. Medicina tradicional andina del Perú septentrional.  
GEPESER. Piura.

POLO DE ONDEGARDO, Juan

- 1916 Informaciones acerca de la religión y gobierno de los incas, (1571).  
Colección de libros y documentos referentes a la Historia del Perú, Vol. IV. Lima.

PONCE, Carlos

- 1969 Tunupa y Ekako. Arqueología y tradición.  
Edit. Los amigos del libro. La Paz.

PORTUGAL, Jacqueline

- 1987 "Embarazo y parto en el Norte de Pacajes".  
Reunión Anual de Etnología,  
Tomo I; pp.355-362. MUSEF. La Paz

QUISPE, Ulpiano

- 1984 "La "chupa"; rito ganadero andino".  
Revista Andina, N°2; pp.607-628.  
Centro de Estudios Rurales Andinos, Bartolomé de Las Casas Cusco.
- 1988 "La religión en la comunidad de Liwipapukyu".  
Revista Antropológica, 6;  
pp.111-122.  
Universidad Católica del Perú.  
Lima.

RANABOLDO, Claudia

- 1985 La persistencia de la medicina tradicional en Bolivia. Algunas observaciones en relación a la práctica kallawaya.  
SEMTA, documento A/805-3-8.  
La Paz.
- 1988 El camino perdido. Chinkasqa ñan armat thaki. Biografía del líder campesino kallawaya Antonio Alvarez Mamani.  
SEMPA. La Paz.

RASNAKE, Roger

- 1989 Autoridad y poder en los Andes. Los kuraqkuna de Yura.  
HISBOL. Biblioteca Andina, 6.  
La Paz.

RIVIERE, Gilles

- 1982 Sabaya: structures socio-économiques et représentations symboliques dans les Carangas, Bolivie. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.  
París.

- 1983 "Quadripartition et ideologie dans les communautés aymaras de Carangas (Bolivie)". Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos, XII Nº3,4; pp.41-62.Lima.
- 1988 "Dualismo y cuatripartición en Carangas".Revista del Museo de Etnografía y Folklore, Nº 1-2; pp.67-121.La Paz.
- RÖDL, Wolfgang
- 1989 Religion und Medizin. Existentielle Dimensionen von Krankheit und Heilung im religiösen Weltbild der Aymaras-Bolivien. Tuduv-Studien, Religionswissenschaften,6. München.
- RODRIGUEZ, Julio
- 1989 Médicos y brujos en el Alto Perú.Edit.Los amigos del libro.La Paz-Cochabamba
- RÖSING, Ina
- 1988a Dreifaltigkeit und Orte Kraft:Die Weisse Heilung. Nächtliche Heilungsrituale in den Hochanden Boliviens. MUNDO ANKARI,Band 2,Buch I und Buch II. Nördlingen:Greno Verlag.
- 1988b "La fiesta de Todos los Santos en una región andina.El caso de los "médicos Callawayas"". Allpanchis Phuturinga,32; pp 43-71.Instituto de Pastoral Andina.Sicuani-Cusco.
- 1989 "Lightning from the Upper-Earth and Darkness-World.An Andean Healing Ritual for Being Struck by Lightning." REVINDI. Revista Indigenista Latinoamericana,4;pp.3-34. Budapest.
- 1990a "El Ankari.Figura central y enigmática de los Callawayas (Andes bolivianos)." Anthropos-Revista Internacional de Etnología y Lingüística,85;pp.73-89.

- 1990b Introducción al Mundo Callawaya. Curación ritual para vencer penas y tristezas. Vol. I  
Estudios Callawayas, I.  
Cochabamba/La Paz.
- 1991 Las almas nuevas del Mundo Callawaya. Análisis de la curación ritual callawaya para vencer penas y tristezas. Vol. II.  
Estudios Callawayas, I.  
Cochabamba/La Paz.
- ROSTWOROWSKI, María
- 1986 Estructuras andinas del poder. Ideología religiosa y política.  
Instituto de Estudios Peruanos  
Historia Andina, 10. Lima.
- ROUX, Jean-Paul
- 1990 La sangre. Mitos, símbolos y realidades.  
Ediciones Península: historia, ciencia, sociedad; 219.  
Barcelona.
- RUBEL, Arthur J.
- 1986 "El susto en Hispanoamérica".  
Arinsana, 1; pp. 29-42.  
Cusco.
- SAIGNES, Thierry
- 1983 "¿Quiénes son los kallawayas? Nota sobre un enigma etnohistórico". Revista Andina, 2; pp. 357-377. Centro de Estudios Rurales Andinos, Bartolomé de Las Casas. Cusco.
- 1989 "Borracheras andinas: ¿Por qué los indios ebrios hablan en español?".  
Revista Andina, 13; pp. 83-113.  
Centro de Estudios Rurales Andinos, Bartolomé de Las Casas. Cusco.
- SALAZAR, Inocencio
- 1972 "Unión familiar y salud en el pueblo aymara".  
Allpanchis Phuturinga, Vol. IV; pp. 85-100. Instituto de Pastoral Andina. Cusco.

SALAZAR-SOLER, Carmen

- 1987 "El Tayta Muki y la Ukupacha. Prácticas y Creencias religiosas de los mineros de Julcani, Huancavelica, Perú". Journal de la Société des Américanistes, LXXIII; pp193-217 París.

SALCEDO, Mario B.

- 1986 Un herbolario de Ch'ajaya revela sus secretos. Ediciones SEMPAS/SOBOMETRA.

SANDOVAL, Godofredo; SOSTRES, Ma Fernanda

- 1989 La ciudad prometida. Pobladores y Organizaciones Sociales en El Alto. ILDIS/SYSTEMA. La Paz.

SANTOS, Felipe

- 1988 "La fiesta de difuntos en un contexto suburbano. La muerte y ritual de los ajayu". Fe y Pueblo, 19; pp. 34-43. Centro de Teología Popular. La Paz.

SCHRAMM, Raimund

- 1987 "¿Quien es ese "tío"? Combinaciones dentro de un paradigma aymara en la historia evolutiva de una estructura mítica". Yachay, Nº7; pp. 63-111. Universidad Católica Boliviana Cochabamba.

SHARON, Douglas

- 1980 El Chamán de los Cuatro Vientos. Siglo XXI. Madrid.

SILVERBLATT, Irene

- 1982 "Dioses y diablos: Idolatrías y evangelización". Allpanchis Phuturinga, Nº19; pp. 31-44. Instituto de Pastoral Andina. Cusco.



- 1990                    Luna ,sol y brujas.  
Género y clases en los Andes  
prehispánicos y coloniales.  
Archivos de Historia Andina,10  
Centro de Estudios Rurales  
Andinos,Bartolomé de Las Casas  
Cusco.
- SILVERBLATT,Irene;EARLS, John
- 1986                    "Mito y renovación.El caso de  
moros y los aymaraes".  
Allpanchis Phuturinga,Nº10;  
pp.93-104.  
Instituto de Pastoral Andina.  
Cusco.
- SILVERMAN-PROUST,G.P.
- 1988                    "Tawa Inti Kocha,símbolo de la  
cosmología andina:Concepción  
Q'ero del espacio".  
Antropológica,6;pp.7-42.  
Pontificia Universidad  
Católica del Perú.
- SOLC, Václav
- 1969                    Los aymaras de las islas del  
Titicaca.  
Instituto Indigenista  
Interamericano.México.
- SORIA, Luis
- 1988                    "Pequeño vocabulario  
callawaya".  
En, INSTITUTO INTERNACIONAL DE  
INTEGRACION (Convenio Andrés  
Bello),Compilación de estudios  
sobre medicina kallawaya;  
pp. 190-196.La Paz.
- STRÖBELE-GREGOR, Juliana
- 1989                    Indios de piel blanca.  
Evangelistas fundamentalistas  
en Chuquiyawu.  
HISBOL.Etnografía urbana,1.  
La Paz.

SZEMINSKI, Jan

- 1987 Un curaca, un dios y una historia.  
Antropología Social e Historia, 2. Instituto de Ciencias Antropológicas; Facultad de Filosofía y Letras UBA/MLAL.  
San Salvador de Jujuy.

SZEMINSKI, Jan ; ANSION, Juan

- 1982 "Dioses y hombres de Huananga".  
Allpanchis Phuturinga, Nº19; pp.187-233.  
Instituto de Pastoral Andina. Cusco.

TAPIA, Toribio

- 1987 "Medicina del sagrado Ande".  
Reunión Anual de Etnología, Tomo IV; pp.23-32. MUSEF. La Paz.

TAYLOR, Gerald

- 1980 "Supay". Amerindia, 5; pp.47-63.  
París.
- 1987 Ritos y tradiciones de Huarochiri del siglo XVII. Instituto de Estudios Peruanos; Instituto Francés de Estudios Andinos. Lima.

TEMPLE, Domingo

- 1986 La dialéctica del don. Ensayo sobre la economía de las comunidades indígenas.  
HISBOL-AUMM-R&C. La Paz.

TERAN, Luis

- 1955 "Los callahuayas, indios raros de Bolivia".  
Anuario de la Sociedad Folklórica de México; pp.141-147. México.

TOMOEDA, Hiroyasu

- 1982 "Folklore Andino y Mitología Amazónica".  
En ,MILLONES,Luis;TOMOEDA, Hiroyasu (Edit.)  
El hombre y su ambiente en los Andes Centrales.  
pp.275-308. Senri Ethnological Studies,Vol.10.Osaka.Japón.

TORRES, Graciela F.; SACCHI, Carla

- 1985 "Iniciación y Personalidad del Curandero del Valle Calchaquí".  
Kallawaya,1;pp.27-40.  
Organo del Instituto Antropológico de Investigaciones en Medicina Tradicional.Salta-La Plata.

TSCHOPIK, Harry

- 1963 "The Aymara".  
En ,STEWART,J.(Edit.)  
The Andean Civilizations. Handbook of South American Indians,Vol.II.;pp.501-573.  
New York.
- 1968 Magia en Chucuito.  
Los aymaras del Perú.(1951)  
Instituto Indigenista Interamericano.México.

TURNER, Víctor

- 1980 La selva de los símbolos.  
Aspectos del ritual ndembu.  
Siglo XXI.Madrid.
- 1988 El proceso ritual.  
Taurus.Madrid.

UNITAS

- 1988 El Alto desde el Alto.  
Unión Nacional de Instituciones para el Trabajo de Acción Social.  
Ediciones UNITAS.La Paz.

URBANO, Henrique O.

- 1976 "Lenguaje y gesto ritual en el Sur andino".  
Allpanchis Phuturinga, Vol. IX; pp. 121-150.  
Instituto de Pastoral Andina. Cusco.

URTON, Gary

- 1981 At the Crossroads of the Earth and the Sky. An Andean Cosmology.  
Latin American Monographs. Institute of Latin American Studies. The University of Texas at Austin. University of Texas Press, Austin .

VALDA, Maria Luisa.

- 1973 Cultura aymara en La Paz. Tradiciones y costumbres indígenas. La Paz.

VALDERRAMA, Ricardo; ESCALANTE, Carmen

- 1980 "Apu Qorpuna (Visión del mundo de los muertos en la Comunidad de Awkimarka)".  
Debates en Antropología, 5; pp. 233-264.  
Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.

- 1988 Del Tata Mallku a la Mama Pacha. Riego, sociedad y ritos en los Andes peruanos.  
DESCO. Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. Lima

VALDIZAN, Ermilio ; MALDONADO, Angel

- 1985 La medicina popular peruana. 3 Vol. (1922)  
Consejo Indio de Sudamérica. Lima.

VALDIZAN, Ponce

- 1975 Hampicamayoc. Medicina folklórica y su substrato aborigen en el Perú.  
Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima

VELLARD, Jean A.

1961-62

"El concepto de alma entre los indios americanos".  
Boletín del Instituto Riva-Agüero, 5 ;pp 353-363.  
Pontificia Universidad Católica del Perú.Lima

1983

"La medicina indígena sudamericana".  
Revista de la Facultad de Filosofía y Letras.pp.5-23.  
Museo Etnográfico  
J.B.Ambrosetti.Universidad de Buenos Aires.

VULPIANI ,Pietro

1990

Addattamento all'ambiente urbano e gestione delle conoscenze mediche in un gruppo di guaritori tradizionali kallawaya nella città di La Paz(Bolivia).  
Tesis de Licenciatura.  
Universidad de Roma.

WASSEN, Henry S.

1988

"Instrumentos y plantas de un curandero indio en una tumba de la zona callawaya".  
En, INSTITUTO INTERNACIONAL DE INTEGRACION (Convenio Andrés Bello) Compilación de estudios sobre medicina kallawaya.  
pp 371-398.La Paz.

WATCHEL, Nathan

1973

Sociedad e ideología.  
Ensayos de Historia y Antropología andinas.  
Instituto de Estudios Peruanos.

1985

"La cuadratura de los dioses. Ritos y trabajos entre los chipayas".  
Revista Runa, Vol. XV;pp.11-42.  
Instituto de Ciencias Antropológicas.Facultad de Filosofía y Letras.  
Universidad de Buenos Aires.

ZDZISLAW, Ryn

- 1981 Los Andes y la medicina.  
Medicina popular andina.  
Instituto Boliviano de Cultura  
La Paz.

ZORN, Elayne

- 1987 "Un análisis de los tejidos en  
los atados rituales de los  
pastores".  
Revista Andina, 10; pp. 489-526.  
Centro de Estudios Rurales  
Andinos, Bartolomé de Las Casas  
Cusco.

ZUIDEMA, R. Tom

- 1964 The ceque system of Cuzco; the  
social organisation of the  
capital of the inca.  
E.J. Brill. Leiden.

- 1978 "Mito, rito, calendario y  
geografía en el Antiguo Perú".  
Actes du XLII Congrès  
International des  
Américanistes , 4; pp. 347-357.  
París.

- 1980 "El Ushnu".  
Revista de la Universidad  
Complutense, Vol 2. Nº 117;  
pp. 317-362. Madrid.

ZUIDEMA, R. T.; POOLE, D.

- 1982 "Los límites de los cuatros  
suyos incaicos en el Cuzco".  
Boletín del Instituto Francés  
de Estudios Andinos, Nº 12;  
pp. 83-89. Lima.